This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

**Usage guidelines**

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

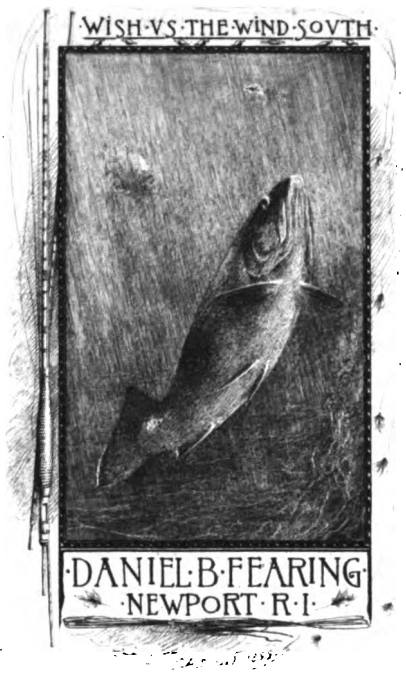
**About Google Book Search**

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

HD WIDENER
HW HU4E S

Digitized by Google

Art. 6274




HARVARD·COLLEGE·LIBRARY
GIFT·OF
DANIEL·B·FEARING
CLASS·OF·1882 · : · A·M·1911
OF·NEWPORT
·1915·
THIS·BOOK·IS·NOT·TO·BE·SOLD·OR·EXCHANGED

Digitized by Google

BIBLIOTECA RICCARDI
in Modena
S. IV F. 2. N. 15

Digitized by Google

Digitized by Google

# TRATTATO
## DELLA
# AGRICOLTURA
## DI
## PIERO DE' CRESCENZI

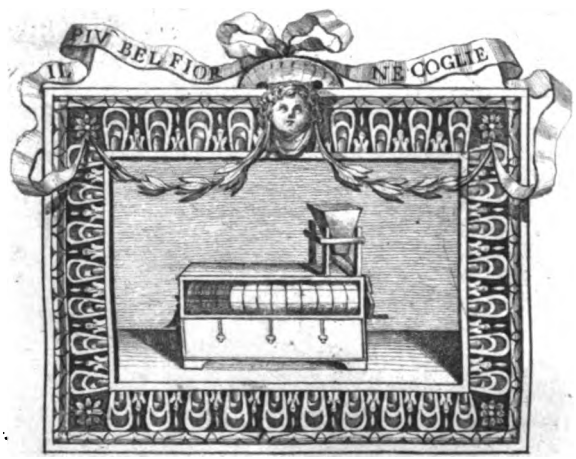
Traslatato nella favella Fiorentina

*RIVISTO*

DALLO 'NFERIGNO

ACCADEMICO DELLA CRUSCA.

*VOLUME II.*




IN BOLOGNA

NELL' INSTITUTO DELLE SCIENZE. MDCCLXXXIV.
CON *APPROVAZIONE.*

Digitized by Google

F6914.71.23

HARVARD COLLEGE LIBRARY
GIFT OF
DANIEL B. FEARING
30 JUNE 1915

Digitized by Google

# INCOMINCIA
## IL
# LIBRO SESTO

*Degli Orti, e della natura, e utilità, così dell' erbe, che si seminano in quelli, come dell' altre, che in altri luoghi, sanza industria, naturalmente nascono.*

A Dover trattar degli Orti, e della industria del loro cultivamento, e di tutte l' erbe, che per alimento dell' uman corpo si seminano in quelli, dirò mischiatamente, secondo l' ordine dell' a, b, c, di quelle, che sanza operazion d' huomo, per commistione degli alimenti, in altri luoghi nascono: le quali spesse volte usiamo, acciocchè per la lor virtù, i corpi, in alcuna infermità caduti, alla prima sanità si riducano, o vero, che innanzi al cadimento sani si servino: imperocchè il conoscimento di queste cose molto utile sarà a tutti, e massimamente agli abitanti nelle ville, dove la copia delle medicine non s' ha.

*Della virtù dell' Erbe in comune.*

## CAP. I.

DIciamo adunque, che l' arbore solo ha perfetta natura di pianta, e in quella le qualitadi elementali maggiormente si partono dall' eccellenze, le quali hanno in quelli semplici elementi. Ma l' erbe, e i camangiari, secondo assai minor cagione, prendo-



Digitized by Google

no la ragione, e 'l nome di pianta, e le qualitadi elementali, in quelle maggiormente sono acute, e meno dall' eccellenze de' semplici elementi partentisi. Perlaqualcosa ancora sono migliori, e perchè dal primo umore, ingrassante in terra, meno si partono, e non si levano alte, per la debol virtù dell' anime vegetabili in quelle, e in quanto sono più prossimane agli elementi, tanto sono più presso alla materia: e quella forma, ch' è di vegetevole anima, meno vince in quelle, e però son più efficaci a trasmutare i corpi: e imperò maggiormente date sono alle medicine, che altra cosa. Dico adunque, sì come dice Alberto Filosofo nobile, che alcune qualità hanno da' componenti, alcune dalla composizione, e alcune dalle spezie, secondo le Stelle. Ma da' componenti hanno lo scaldare, lo raffreddare, inumidire, e seccare. Ma dalla composizione hanno queste qualitadi rotte, e alcuna volta inerenti, e alcuna volta sottili, e passanti. Imperocchè molte di quelle, se non hanno calori rotti in umido, massimamente freddo, senza dubbio, quelle cose, che s' accostano, arderebbono, e incenderebbono. Quel medesimo è della frigidità, che, se rotta non fosse, mortificherebbe. Similmente è dell' umido, e del secco: ed anche il caldo, il quale s' aggiugne a' fiori, non istarebbe, se non fosse rattenuto dall' umido, e dal secco, alquanto passo: nè il secco passerebbe, se non riceveste sottilità dall' umido, e aguzzamento dal caldo, e la retinenza dal freddo. Dalla specie hanno qualità, e operazioni molte, e mirabili, sì come quello, che con alcuna virtù, purga la collera, sì come la scamonea, e che, per alcuna virtù, purga la flemma, sì come l' ebbio, e altra la malinconia, sì come la sena, e così dell' altre. Ma queste virtù non hanno da' primi componenti elementi, nè dalla composizione: imperocchè la compo-

sizio-

fizione non dà virtù, ma alla virtù del componente ella dà modo da operare, o vero di patire: ma son queste qualitadi, e operazioni, cagionate dalla 'ntera sustanzia, dalle virtù celestiali, e dalla virtù dell' anima: imperocchè mai il caldo non purgherebbe, ma più tosto consumerebbe, se dalla virtù celestiale non si criasse questa operazione. Imperocchè, sì come nello 'ntelletto pratico sono forme, le quali muovono per se il corpo di colui, nel cui intelletto sono, e nell' estimazione degli animali son forme, che muovono gli animali, così sono forme da' motori de' Cieli, nelle cose generate, influsse per figure di Stelle, che sono forme moventi, ancora per se medesime, ad alcune cose, alle quali le qualità elementali, per quel modo, in niuno modo muovono. Per esperimento sappiamo la forma della femmina per lo 'ntelletto stante, muovere a lussuria, per se medesima: e quella a se muove gli instrumenti, e i membri, per li quali s' adopera la lussuria. E similmente la forma dell' arte, per se medesima, muove, e addomanda gli strumenti al suo fine convenienti. E secondo questo modo più efficaci sono i movitori de' Cieli, moventi le forme, a muovere, o vero discorrere alle sue materie, le quali muovono per movimento di Stelle, e del Cielo, che sia l' anima ad influere cotali forme al corpo a se congiunto. Queste forme continenti le materie delle cose da generare, e da corrompere, con molti effetti si pruovano delle pietre, e delle piante. Imperocchè molti effetti sono di pietre, e di piante, i quali per esperimento s' imprendono in quelle cose, nelle quali studiano i magici, e per quelli maravigliose cose adoperano: e queste operazioni son quelle, le quali, nè di composti elementi sono, nè di sua composizione, secondo se: ma sono delle forme, secondo che influsse sono, cioè discorse dalle intellettuali, e separate sustan-

ſtanzie. Ancora è da ſapere, che la materia niente adopera per ſe, ma in ogni coſa patiſce, e non ſon ſe non tre coſe formalmente nelle piante. Le forme, che ſono in loro, o elle ſono compleſſionali, o elle ſon celeſtiali, o animali d'anima vegetabile, la quale è in loro. E la forma della compleſſione è in loro aſſoluta, o compoſta. Aſſoluta è sì come il caldo, ed il freddo, l'umidità, e ſecchezza: e queſte aſſolute forme ſi variano, maſſimamente, ſecondo due coſe, che ſono nelle piante, delle quali l'una è la quantità degli elementi componenti, ſecondo la virtù: imperocchè nell'una è più di calore, nell'altra più di freddezza. Ma l'altra coſa, perchè ſi varia queſta forma, in adoperare, è la natura del luogo, nel quale creſce. Le piante hanno le qualità de' luoghi, ne' quali creſcono, e ſecondo le diverſità delle regioni, ſi varia l'operazion delle qualità delle piante. Le piante radicalmente alla terra s'accoſtano, e hanno più della qualità del luogo, che tutte l'altre coſe, le quali ſi muovon da luogo a luogo, avvegnachè ſieno, ſecondo 'l luogo, immobili: ma perchè ſon dure, non ſuccianti gli umor de' luoghi, imperò non tanto, quanto le piante acquiſtano proprietà de' luoghi: e quelle ancora, che morbide ſono primamente, e maſſimamente l'erbe, e ſucciano il nutrimento ſuo da' luoghi, sì come da alcun ventre: e queſte medeſime qualità compoſte, diventano acute, e deboli. Il calore ſi ſottiglia per ſignoreggiamento del ſecco, debilitaſi, e impigriſce dall'umidità dell'acqua, e quindi ſi fa, che alcuna volta due piante hanno due qualità eguali, ſecondo l'eſſenzia, e nientedimeno difagguagliatamente aoperano, ſecondo quella, imperocchè la caldezza dell'una è aguta, e dell'altra è debole. E ancora ſi fa, che l'una più fortemente aopera in profondo, e l'altra più forte nella ſuperficie. Quel-

la

Digitized by Google

la in verità, che è in ſottile umido, più forte paſſa nel profondo, e a quello s'accoſta, e in quello ſi raguna la ſua virtù, e quella, che s'accoſta al groſſo del ſecco, fors'è maggiore, e nientedimeno non aggiugne, ſe non alla ſuperficie, imperocchè paſſar non può la groſſa ſecchezza ſua: e in queſto modo ancora, il freddo è agguagliato al ſecco, e all'umido. Imperocchè, avvegnachè ogni qualità operativa ſi fortifichi in groſſa ſuſtanzia, poichè l'avrà ricevuta, non per tanto la groſſezza ſua impedimentiſce il paſſare, ed imperò meno aopera nell'altra, che la minore, o vero l'eguale, la quale è in ſuſtanzia ſottile: e anche quella qualità attiva, la quale è in ſuſtanzia ſottile, avvegnachè per la ventura maggior ſia, che l'altra, che è in ſuſtanzia groſſa: impertanto non compierà l'operazion ſua, imperocchè evaporrà col ſottile umido, nel quale è, innanzi che compia l'operazion ſua. Ma la ſecca, per più tempo adopera, imperocchè quella qualità attiva è rattenuta in ſuſtanzia groſſa.

*Degli Orti, e della loro cultivazione.*

## CAP. II.

PArlando generalmente degli Orti, dico prima, che l'aere deſideran libero, e temperato, o al temperato proſſimano, e ciò è manifeſto: imperocchè i tempi, e i luoghi di troppa caldezza, o vero di freddezza, temono. E in quegli l'erbe, quaſi all'ultima aridità pervengono, ſe allora da *molte* piove, o vero da bagnamento, non *s'ajutino*. E ſimilmente veggiamo, che i luoghi, e i tempi non poſſono ſoſtenere della mortificante frigidità. Ancora veggiamo, che ne' luoghi ombroſi di niuna, o vero poca utilita ſono. E la terra deſiderano mezza aſciutta, e umi-

umida più tosto, che secca: imperocchè la terra creta, e l' argilla sono agli orti, e a' loro cultivatori, molto nimiche. E l' erbe, nella troppo soluta terra, poste nel principio di Primavera, ottimamente si producono, ma nella State si seccano. Ancora l' orto desidera d' essere innaffiato, e che sopra se rivo abbia, per lo quale si possa, per convenienti solchi, quando bisogno sarà, innaffiare. E se questo non puote avere, abbia in se una piscina, o vero fonte, o pozza, che in luogo di rivo succeda. E se niuno di questi puote avere, faccianſi molte fosse piccole per l' orto, nelle quali l' umor delle piove, per alcun lungo tempo si ritenga. Onde Palladio nobilmente disse, che l' orto che, al Cielo temperaro soggiace, e di fontane, o umore innaffiato, è quasi libero, e non abbisogna d' alcuna scienzia di seminare. Anche richiede la terra grassissima, e imperò nella più alta parte sua, letame sempre abbia, il cui sugo quello da se feconda. E di quello una volta ogni anno, sed e' sen' ha abbondanza, catuno spazio degli orti s' ingrassi, in quel tempo, che seminare, o vero piantar si dovranno. Sia ancora l' orto alla casa prossimano, ma il sito sia di lungi dall' aja, imperocchè la polvere della paglia ha per nimica, perchè fora, e secca l' erbe, La venturosa postura dell' orto è quella, alla qual lievemente il piano inchinato, il corso dell' acqua discorrente per li spazii spartiti, fa discorrere. Sed egli s' ha copia della terra agli orti disposta, le parti sue così sono da dividere, acciocchè quelle, nelle quali l' Autunno si semina, nel tempo del Verno si vanghino: e quelle, che nella Primavera semineremo, nel tempo d' Autunno dobbiam cavare, acciocchè l' una, e l' altra vangata si ricuoca, per beneficio del caldo, e del freddo. Ma ne' luoghi umidi da seminare, nella Primavera, utile sarà, e appresso alla fine di Novembre,

far

Digitized by Google

far molti solchi concavi, a' quali discorra il soperchio umore dell' aje, nel tempo della semenza, acciocchè più maturamente cotal luogo, quando i solchi saranno ripieni, si riempian di semi. Ma se mancanza di terra s' abbia, in qualunque tempo dell' anno la terra intra umidità, e siccità si truova iguale, si può lavorare; e incontanente seminare. Ma se ottimamente sarà ingrassata, quelle cose, che seminate saranno, maggior riceveranno l' accrescimento: ma il pastino si faccia profondo. La prima volta grosso con vanga, e si spanda letame sopra la terra, e poi, co' marroni ancora minutamente si pastini, e quanto far si può, il letame, e la terra si mischino, e in polvere si riducano. Ma quando sarà da seminare, con una fune si facciano ajuole, quasi due, o tre piedi ampie, e lunghe quanto vorrai, sopra le quali si gitterà il seme, e col raitrello si copirrà. E s' alcuna cosa di terra dura nella superficie sarà rimasa, si triti, e di nuovo l' ajuole, cioè le porche, si cuoprano di letame, e massimamente, quando si fa semenza vernale, imperocchè ingrassa la terra, e 'l seme dal freddo difende. All' erbe, cioè lattughe, bietole, borrana, cavoli, e tutte l' altre, che nel luogo, dove si fa il semenzajo predetto, erano divelte, quando si fa il posticcio, utilmente si piantano attorno alle porche, acciocchè sen' abbia la Quaresima seguente, e non faranno nocimento al semenzajo: e di quelle potrai, quante vorrai, serbar per seme. Puossi ancora negli orti far semenza di più erbe tutto 'l tempo dell' anno, nel quale l' aria, e la terra naturalmente, o per industria d' huomo si truovano iguali, intra umidità, e siccità, o che non partano troppo dall' egualità. Ma la principale e miglior semenza è in due modi. L' una è di Primavera, che si fa nel mese di Febbrajo, o vero di Marzo: l' altra Autunnale, che si fa del mese di Settembre, o vero d' Ot-

d' Ottobre, in tal modo, che ne' luoghi freddi l' Autunnale ſementa più avaccio, e quella della Primavera più tardi ſi faccia. Ma nelle calde regioni l' Autunnale più tardi far ſi puote, e quella della Primavera più avaccio. Ma queſto impertanto ſappi, che, ne' temperati luoghi, e ne' caldi, la ſementa miglior ſi truova, ſe fatta ſarà in fine di Novembre, o vero nel principio di Dicembre, che ſe del meſe di Marzo, o di Febbrajo ſi faccia (avvegnachè innanzi all' avvenimento di Febbrajo i ſemi non naſcano) che molto più maturamente l' erbe per la Quareſima s' avranno, e i porri, e le cipolle più toſto ſi potranno traſporre. E poſſonſi accomodevolmente ſeminar l' erbe ſeparatamente, e meſcolatamente, imperocchè ſe miſchiatamente ſi ſeminino, quando ſaranno creſciute, ſi divelgano quelle, che ſaranno da traſporre, sì come cavoli, porri, e cipolle. E di queſte, quelle, che traſpor non ſi debbon prima, ſi divelgano, come gli atrebici, e gli ſpinaci, che non durano negli orti: rimangano la bietola, e 'l pretoſemolo, e ſantoreggia, e alcuni cavoli, ed alcune delle lattughe, e de' finocchi, e altre, le quali catuna, a convenevole radezza ridotte, ſi ſarchieranno, acciocchè a dovuto compimento vengano. E l' erbe ſi debbono ſeminar più rade, che traſpiantar non ſi dovranno: ma quelle, che ſi traſpongon, più fitte ſono da ſeminare. Ed è da notare, che colà, dove piantar ſi debbono i porri, cipolle, e cavoli, fagiuoli, miglio, panìco, zucche, melloni, cocomeri, cedriuoli, e poponi, ſi poſſono del meſe di Dicembre Gennajo, e Febbrajo ſeminare tutte l' erbe, che ſi conſumano, o vero ſi traſpiantano, innanzi alla piantagione delle predette coſe, sì come ſono ſpinaci, atrebici, lattughe, cavoli, porrìne, cipolline, e tutte altre ſimili: è da guardare, che i ſemi, che ſi ſpargono, non ſien corrotti:

Digitized by Google

ti: Ed imperò da elegger sono quelli, che hanno dentro farina bianca, e che maggiormente saranno pesanti, e grassi, e grossi, e ne' più di quegli sieno tali, che non avanzin l'età d'un'anno. Impertanto spesse volte adiviene, che i semi, quantunque buoni sieno, se seminati saranno, non nascano, per alcuna malizia de' corpi celesti, impediti. Ed imperò utile spesse volte si truova, seminarsi insieme diversi semi, acciocchè 'l tempo, ad alcuno de' semi contrario, al tutto non ignudi la terra, avvegnachè le piante intra loro s'impedischino alcuna volta, sì come di sopra provato è nel libro secondo. Ma l'erbe, il più delle volte, veggiamo commodevolmente insieme nascere, e vivere, sì come apertamente si manifesta ne' prati, ed in altri luoghi, ne' quali diverse erbe insieme, e rade volte solamente d'una generazione, la natura, per suo natural movimento, produce, la quale seguitar dobbiamo in tutte le cose, sì come guida. Ma sappi, che di tutte l'erbe ottima sementa è, quando la Luna sarà in crescimento, per la ragion, che di sopra dissi, nel libro secondo. E spessevolte adiviene, che non sia utile sementa, che si fa, quando avrà proceduto troppo oltre, con lo scemare. L'erbe si trasspongono in terra ben lavorata, fatto il foro col palo, o nelle porche, o dattorno a molte porche, le quali sieno nuovamente seminate. Il trasspiantamento si fa quasi di tutte erbe, trattone spinaci, e atrebici, e anèti, in ogni tempo, nel quale le piante alquanto saranno cresciute, e la terra non sarà troppo secca, avvegna non sia molle, sì come molte richieggono. Fassi il trapiantare, acciocchè 'l sapor dell'erbe in meglio si muti, e dimestichisi. E quelle, che troppo spesse nate saranno, così rade si pongano, che sarchiar si possano, e pervenire al dovuto accrescimento. E non è necessario, nel trasporre, fermar le radici: ma in alcune utile è ta-

gliar la ſommità delle radici, sì come nel trattato di catuna ſi manifeſterà apertamente. Sarchianſi quante volte l'erbe nocive naſcon tra loro, che così col ſarchio, come con mano, ottimamente ſi tolgono, acciocchè alle migliori erbe non rubino il nutrimento. Faſſi ancora ſarchiamento, quando per lo peſo della terra, e per l'operazioni de' ventipiovoli, e calcamento degli andanti, la terra ſarà troppo aſſodata: ma queſto ſappi, che quando la terra è troppo molle, non ſi tocchi: ma ſe ſarà troppo ſecca, avvegnachè la terra muover non ſi poſſa, l'erbe nientedimeno col ſarchietto ſi ricidano, la qual coſa molto farà prò agli orti. Avvengono agli orti molti nocumenti, imperocchè alcuna volta la neceſſità ci coſtrigne fare orto in terra troppo ſoda, e cretoſa, alla quale molto fa prode, ſe ſabbione vi ſi miſchi, o vero moltitudine di letame, e la terra ſpeſſamente ſi muova. E alcuna volta è sì rara, cioè aſciutta, che l'umor ricevuto agevolmente ſi riſolve, e l'orto nel tempo della State troppo ſi ſecca: al quale fa prode ſe vi ſi meſcola letame, e creta, ſe non può agevolmente innaffiarſi, o non piova per lungo tempo. Ma ſe l'orto è al poſtutto troppo acquoſo, ſia attorniato di grandi foſſi, e per l'orto ſi facciano anche tali, che l'umore acquoſo ſuperchievole, diſcorra alle parti eſtreme. Ma ſe ſarà troppo ſecco, e arido, non ſia intorno affoſſato, imperocchè traggono l'umor dell'orto: e ſi lavori alto due piedi, imperocchè così coltivato abbandona la ſecchità. E nel tempo del gran caldo s'innaffi, e le piante piccole s'adombrino: e nel Verno freddo ſi cuoprano le nuove ſemente, acciocchè dal ſoverchio freddo, quelle, che lavorate ſaranno, non ſi corrompano. Contra le nebbie, e rubigine, come dice Palladio, dei ardere paglie, e i purgamenti in più luoghi, per l'orto diſpoſti inſieme

tut-

tutti, quando vedrai ſopraſtar la nebbia. Contro alle lumache ſieno raccoglitori, che quelle dell' orto rimuovano. Contro alle formiche, ſe hanno nell' orto foro, il cuor della coccoveggia al foro ſi ponga, sì come Palladio dice, o vero, con origano, e zolfo trito, ſpargi il forame. Se di fuori vengono, tutto lo ſpazio dell' orto con cenere, o vero di creta cigniamo: e ſe farai una linea d' olio, non ardiranno d' entrare, infinattanto, che ſia ſecco. Ma queſto è malagevole: ma ſarà utile queſto fare intorno all' arbore, ch' ha le formiche. Contr' all' eruche, i ſemi, che da ſeminar ſono, di ſugo di ſopravvivolo ſempre s' imbagnino, o vero del ſangue dell' eruche, o vero per mano de' fanciulli ſi colgano, e uccidanſi, quando l' orto moleſtano. Il cece è da ſeminare intra i camangiari, come dice Palladio, per molte maraviglie, acciocchè i camangiari, infeſtevoli animali non generino. In cuojo di teſtuggine tutti i ſemi, che ſparger dei, ſecca, o vero metti in più luoghi, o la menta ſemina tra 'l camangiare, in molti luoghi, e maſſimamente intra i cavoli. Contro a' topi, e talpe fa prò negli orti gatte, o manſuete, e dimeſtiche donnole. Alcuni i forami loro con creta, e con ſugo di cocomeri ſalvatichi empiono, e alcuni il foro con lavorìo, infino alla terra ſoda, cavano, e poi pongono acqua nel forame, il quale è in terra ſoda, e uccidono l' animale, il quale eſce quindi. E ancora ogni ſeme degli orti, o vero de' campi, ſi potranno ſalvare da ogni male, e nocevoli animali, o vero coſe contraffatte, ſe nel ſugo delle radici de' cocomeri ſalvatichi, e dell' eruche, meſcolate inſieme, ſi macerino. L' erbe, che ſi colgono per lo cibo, alcune ſi ricidono col coltello, raſente terra, e di molte ſolo le foglie ſi colgono, le quali a dovuto creſcimento ſien pervenute, sì come s' offer-

va nella bietola, ſchiarèa, borrana, prezzemolo, e cavoli: ma nel Verno i cavoli al tutto ſi ricidano. Ancora in tutte queſte coſe, fuori che nel prezzemolo, e finocchio, e ſalvia, e alcun' altre, ſe ſpeſſe volte lo ſtipite, quando nato ſarà, e creſciuto, ſi tolga via, più lungo tempo verde, e ſanza ſeme s' avrà. Ma per medicine ſi convien cogliere, poichè cominciano avere intera quantità, la quale è innanzi, che de' fiori ſi varj il colore, e caggiano. Ma i ſemi ſi colgono, poichè 'l loro termine è compiuto, e ſeccanſi da loro la crudezza, e l' acquoſitade. E le radici ſono da corre, quando le foglie caggiono. I fiori coglier ſi vogliono, poichè interamente ſono aperti, innanzi che ſi disfacciano, e caggiano. Ma tutta l' erba coglier ſi dee, quando alla ſua integrità ſarà pervenuta: e i frutti ſono da cogliere, poichè finiſce il compimento loro, e innanzi, che ſieno a cadere apparecchiati. E tutte coſe, che ſi colgono, al diſcreſcere della Luna, migliori ſono, e più conſervevoli, che quelle, che ſi colgon nel creſcimento. E ſimigliantemente tutte coſe, che ſi colgon nel tempo chiaro, ſon migliori, che quelle, che ſi colgono in diſpoſizione d' umidità d' aria, o proſſimano a piova. E le ſalvatiche in veritade ſono più forti, che le dimeſtiche, e di minor grandezza, ſecondo Plinio: e delle ſalvatiche quelle de' monti, e quelle, i cui luoghi ſon ventoſi: e i più alti ſon più forti. E quelle il cui colore ſarà più tinto, e il ſapore più apparente, e l' odor più forte, ſaranno, in ſua generazion, più potenti. Ancora ſappi, che la virtù dell' erbe s' addeboliſce in due, o in tre anni al più. L' erbe, e i fiori, e i ſemi da ſervar ſono in luoghi fecchi, e oſcuri, ed in ſacchi: od in vaſi ben turati meglio ſi ſervano, acciocchè l' odore, e la virtù non ſi parta, e ſpezialmente i fiori. Ma le radici meglio in ſottile rena ſi

ſer-

ſervano, ſe elle non ſon radici, che ſeccate ſi ſervino, le quali ſimilmente in luogo ſecco, e ſcuro meglio ſi ſerveranno. Ma i ſemi de' porri, e delle cipolle, meglio che altrimenti, ne' ſuoi guſci ſi ſerveranno.

*Dell' Aglio.*

## CAP. III.

L'Aglio del meſe di Novembre ottimamente ſi pianta, in terra, maſſimamente bianca, cavata, e lavorata, ſanza letame, avvegnachè in altra terra letaminata provenga: ma ſeminar ſi può del meſe di Settembre, e d'Ottobre, e ottimamente di Febbrajo, e di Marzo: e in luoghi caldi, del meſe di Dicembre: e ſe ſi laſcino nella terra, quando maturi ſono, rinnuovanſi le lor radici, e foglie, e fanno ſeme nel ſeguente anno, che ſeminar ſi può, e agli produce. Piantanſi nelle lor porche, per diſtanzia d'un palmo, o di quello andare. Anche ſi poſſon piantar nelle porche, due, o tre ordini d'erbe in catuna. Da ſarchiar ſono ſpeſſo, acciocchè meglio i lor capi creſcano. Se lo vorrai far ben capitato, quando comincerà a naſcere, il ſuo ſtipite dalla lungi calca, e così il ſugo tornerà a lui. Colgonſi quando i loro ſtipiti più ſoſtener non ſi poſſono, nel mancar della Luna, e nel chiaro aere. Si dice, che ſe ſi ſeminano, quando la Luna è ſotterra, e ſotterra la Luna ſtante, ſi divelgano, ſaranno ſenza mal' odore. Ancora nella paglia poſti, o vero al fummo appiccati, dureranno. L'aglio è caldo, e ſecco nel mezzo del quarto grado. Virtù ha di conſumare, e diſſolvere, e di ſcacciare il veleno. Contr' al morſo de' velenoſi animali togli gli agli, e peſtagli, e impiaſtragli. Il ſugo ancora dentro ricevuto diſcaccia il veleno, onde è detto utriaca de' vil-

villani. Contra i vermini prendi aglio, e un poco di pepe, ſugo di pretoſemolo, e di menta, e aceto, e fanne ſalſa, e intignivi dentro il pane, o la carne. Ad aprir le vie del fegato, e gli andamenti dell' orinare, facciaſi ſalſamento con vino, e con ſugo d'erbe diuretiche, e dieſi al paziente. Contr' alla ſtranguria, diſſenteria, e dolor di fianco, togli agli, e cuocigli in vino, e olio, e fanne impiaſtro, e imponi al pettignone, e intorno alla verga, e a' luoghi, che hanno la doglia. L' aglio alla viſta nuoce, imperocchè diſecca, e a tutto il corpo nuoce, ſe oltre modo ſi prenda, imperocchè genera lebbra, e apopleſſia, ſmania, e molte altre coſe. Avicenna ancora dice, che l' aglio cotto chiarifica la voce, e 'l gorgozzule; ed è utile alla toſſa antica, e a' dolori del petto, per freddo. Iſac dice, ch' e' danno poco nutrimento, e ſon nocivi a' collerici, e a coloro, ch' hanno calor naturale forte: a' freddi, e umidi naturalmente l' orina provocano, e 'l ventre inumidiſcono: e a' ſecchi, di natura, fanno il contrario. Ma vogliendo del calor loro il nocimento ſchifare, quegli bisleſſino, e poi condiſcano con aceto.

*Dell' Atrebice.*

## CAP. IV.

L' Atrebice ſi ſemina del meſe di Febbrajo, e di Marzo, e d' Aprile, e tutti altri meſi, infino all' Autunno, ſe ſi può innaffiare, e non deſidera eſſer traſpiantata: e da alcuni ſi ſemina del meſe di Dicembre, in terra ben cultivata, e letaminata, e meglio ſi proviene ſe ſarà ſeminata rada. Puoſſi ſeminare da ſe in ſue porche, ed inſieme con altre erbe, e ſempre è da tagliare con ferro, imperocchè pullular non ceſſa.

sa. Spesse volte anche innaffiarsi desidera, se sarà tempo di gran secchezza. I semi suoi, per quattr' anni, serbar si possono. L' attebice è fredda in primo grado, e umida in secondo: poco nutrica, e 'l suo liquore è acquoso, e tosto si gitta, ed imperò è del ventre solutiva. Impiastrata sopra caldo apostema, incontanente raffredda, e sana. Il seme suo mondificativo, e colativo è utile agl' itterici, i quali hanno itterizia, la qual nasce da oppilazion del fegato. Se di quello due dramme con melè, e acqua calda, in beveraggio sia dato, provoca il vomito grandemente a' collerici.

*Dell' Anice.*

## C. A. P. V.

L'Anice desidera la terra ben lavorata, e grassa: e ottimamente proviene, se, con bagnare, s' ajuti, e con letame. Seminasi del mese di Febbrajo, e di Marzo, di per se, e con altre erbe, e 'l seme suo appiccato, per tre anni dura. L' anice è caldo, e secco in secondo grado: per altro nome è detto comino, o vero finocchio Romano, ed è seme d' un' erba, che per simile nome è chiamata. Virtù ha di dissolvere, e di consumare. Puossi serbar per quattr' anni con molta efficacia. Quando si lava la faccia dell' acqua sua, la chiarifica: e similmente il prender di quella, e usarla con misura: ma il troppo uso suo fa la faccia gialla. Contr' alla ventusità, e indigestione, e acetosa eruttazione, deasi. Il vino della decozion dell' anice, e del finocchio, e della mastice, o la polvere di questi, in cibo, aggiunto polvere di cinnamomo, il dolor degl' intestini, fatto per freddezza, mitiga. Contra 'l vizio della matrice per freddezza, vale

la.

Digitized by Google

la decozion ſua, con triferamagna. Contr' all' oppilazion del fegato dieſi la decozion ſua con altre erbe diuretiche. Contra 'l lividore di percoſſa, e maſſimamente della faccia, intorno agli occhi, cuocaſi con comìno, e miſchiſi con cera calda, e pongaviſi. Ad accreſcimento del latte: e di ſperma, vale la polvere ſua, preſa in cibo, e in beveraggio, e queſta ſopera, aprendo le vie del latte, e dello ſperma, per ſuo calore.

*Dell' Anèto.*

## CAP. VI.

L' Anèto deſidera comune terra degli orti, e ſeminaſi del meſe di Febbrajo, e di Marzo, e di Settembre, e d' Ottobre, ed in luoghi temperati, ed ancora nel meſe di Dicembre, per ſe, e con altre erbe. Ogni ſtato del Ciel ſoſtiene, ma più del tiepido ſi rallegra. Rado ſi ſemini, e innaffiſi, s' e' non piove. Alcuni i ſemi ſuoi non ricuoprono, penſando, che da niuno uccello ſia tocco. L' anèto è caldo, e ſecco in ſecondo grado, e 'l ſuo ſeme principalmente ſi conviene a medicina. Secondamente la radice verde ha viriù diuretica, di romper la pietra, e d' aprir le vie all' orina, ma la ſecca non è da nulla, e poſcia l' erba. Il ſeme per tre anni ſi può ſerbare: meglio è ſe catuno anno ſi rinnuova. La decozion dell' erba, del ſeme, vale alla ſtranguria, e alla diſſenteria, e il latte accreſce. Contra 'l dolor della matrice, un faſcetto d' anèto bollano in vino, e faccianne impiaſtro. Il ſeme ſuo, la ventuſità, le 'nfiature, e ogni tumor diſſolve: e ſimilmente i rami ſuoi. E il ſeme, il ventre dalla putredine degli umori mondifica. Hae ancora proprietà di ſpegnere il ſinghiozzo, fatto per ripieno.

Ma,

Digitized by Google

Ma, se sia arso, è caldo, e secco in terzo grado, e vale contro alle sedite impuzzolite, e di lunghi tempi nel ventre nate. Avicenna dice, che la continuanza del mangiar l' anèto addebolisce la vista.

*Dell' Appio.*

## CAP. VII.

L' Appio del mese di Febbrajo, o di Marzo, d' Aprile, e di Maggio, si può seminare, e dove si semina molto multiplica intorno: ma i suo' più vecchi semi, più tosto nascono, e i novelli più tardi. Dell' appio altro è dimestico, e altro è salvatico. Il dimestico, altro è d' orto, e altro d' acqua. Quello, che negli orti nasce, è caldo nel principio del terzo grado, e secco nel mezzo: e imperò dato cotto, o crudo a mangiare, l' oppilazione apre, l' orina provoca, e 'l ventre strigne, ed ha proprietà di dissolvere la costipazion de' membri, e di far via agli umori, e quegli allo stomaco, alla vulva, e al capo attrarre; onde nuoce agli epiletici, e alle pregnanti, e 'l vomito induce. Il vino della decozion sua, le doglie del ventre, fatte per ventusità, costrigne. Il seme è di maggiore efficacia, secondamente la radice, e poscia l' erba. L' aquatico è detto ranino, imperocchè nell' acque nasce, dove le rane dimorano, o vero, perocchè alle rane fa prò. E poco caldo, onde più digestibile è, e a' caldi di natura conveniente. Ed impiastro fatto di questo, con midolla di pane, posto sopra lo stomaco, il suo ardor mitiga. Il salvatico è detto Appiorisо, perocchè purga il malinconico umore, per la cui abbondanza la tristizia si genera. L' Appiorisо, in vino, o in acqua decotto, dissolve la stranguria, e la dissuria. La suffumicazion di lui fatta, i mestrui pro-

voca, o vero il ſugo ſuo ſottopoſto. E nota, che l' Appioriſo per bocca prendere non ſi dee, imperocchè in alcuni luoghi ſi truova violentiſſimo in tanto, che ſe ſene prende, è cagion di morte.

*Dell' Aſſenzio.*

## CAP. VIII.

L'Aſſenzio è caldo in primo grado, e ſecco in ſecondo, e diceſi aver due virtù contrarie, cioè purgativa, e coſtrettiva. La prima, per la caldezza, e amaritudine, la ſeconda per la groſſezza, e ponticità di ſuſtanzia, onde non è da dare, ſe la materia non è digeſta. Deſi cogliere preſſo a mezzo Maggio, e all' ombra ſeccarlo. Contra i vermi, che ſtanno nelli più infimi inteſtini, dieſi con polvere di centuria, o vero di perſicaria, o vero di noccioli di peſche, o vero delle foglie. A provocare i meſtrui, pongaſi nella natura delle femmine il ſugo ſuo, o facciaſi ſuppoſitorio di quello, e d' appio, e artemiſia, cotte in olio. Contr' alla ebrietà, dieſi il ſugo ſuo, con mele, e acqua tiepida. Contr' alla ſuffocazione per funghi, dieſi lo ſugo ſuo con aceto, e acqua calda. Alla durezza della milza, facciaſi impiaſtro d' aſſenzio cotto. Contra 'l dolore, e lividore de' membri, per percoſſe, facciaſi impiaſtro con ſugo d' aſſenzio, e polvere di comino, e di mele. Contr' a' vermini degli orecchi, ſtilliſi il ſugo ſuo. Il ſuo ſugo bevuto, la viſta chiarifica, e agli occhi poſto, la roſſezza, e 'l panno rimuove. I libri, e i panni da topi, e da tignuole ſicuri rende: e lo 'nchioſtro, e le carte da corroſione, e da corruzione.

*Dell'*

Digitized by Google

*Dell' Artemisia.*

## CAP. IX.

L'Artemisia, che per altro nome è detta madre dell' erbe, è calda, e secca in terzo grado, e le foglie sue maggiormente, che le radici, si convengono in medicina, e le verdi più, che le secche. Vale contra la sterilità, che si fa per freddezza: ma se fosse per caldezza, e siccità, più nocerebbe, che assai avveder sene puote, per la complessíon della femmina, s' ella è magra, o grassa. Diesi adunque la polvere sua con la polvere della bistorta, e noce moscada, con mele confettata, o vero sciroppo semplice, in modo di lattovaro. Anche s' imbagni in acqua, nella quale cotta sia l' artemisia, o vero di cotale acqua sia fomentata la natura, o vero di quella, e d' olio comune si faccia suppositorio. A provocare i mestrui facciasi suppositorio del sugo suo. Contra i pondi, per fredda cagione, il paziente riceva il fummo suo, per lo sesso; e segga sopra l' erba scaldata, e posta sopra la pietra.

*Dell' Aristologia.*

## CAP. X.

L'Aristologia è di due maniere, cioè lunga, e ritonda, e catuna è calda, e secca in secondo grado, e alcuni dicono, che è secca in terzo. Le radici più che le foglie si convengono a medicina. La radice si coglie nell' Autunno, e seccata, per due anni, si può serbar, con molta efficacia. Le foglie, co' fiori, hanno virtude dissolutiva, e di consumare, e di



Digitized by Google

cacciare il veleno, e ſervar ſi poſſono per due anni. Contra 'l veleno, e morſo de' velenoſi animali, dieſi la polvere ſua con ſugo di menta. La ſua polvere la carne corrode nella ferita, e nella fiſtola. A cacciare il feto morto, cuocaſi bene in vino, e olio la radice ſua, e facciaſi imbagnamento nelle parti del pettignone. La ſua polvere, con aceto miſchiata, da puzza, e ſcabbia, ottimamente mondifica la cotenna. Alberto dice, che ha mirabil virtù in trarre ſpine, e altre coſe fitte nella carne. Quel medeſimo dice ancora Avicenna. Anche dice, che mondifica ogni bruttura degli orecchi, e conforta l' udire, quando ſi pone in quelli con mele, e ceſſa la puzza, ſe ſi generaſſe in quegli. E ſe s' unga ſopra la milza con aceto, molto fa prò: e la ritonda in ogni coſa è più forte.

## *Dell' Abruotina.*

## CAP. XI.

L' Abruotina è erba calda, e umida in primo grado, e ſottigliativa, e apritiva molto, e 'l ſuo impiaſtro rimuove l' attrazion de' nervi alle membra. Anche ſpezza la pietra nelle reni, e provoca i meſtrui ſedendo ſopra la ſua decozione, e fa prò all' ulcerazioni ſue. Caccia fuori la ſeconda, e 'l feto, e fa prò al ragunamento della bocca della matrice, e apre quella, e la ſua durezza, bevuta, e a modo d' impiaſtro ſottopoſta: e beveſi di quella infino in cinque dramme.

*Degli*

Digitized by Google

*Degli Anfodigli.*

## CAP. XII.

GLi Anfodigli, cento capi, e Albuzio, ſono una medeſima coſa: e caldo, e ſecco in ſecondo grado: le foglie ſue ſono ſimiglianti alle foglie del porro. La radice ſua ſi conviene a medicina, più che l'erba, e la verde è miglior, che la ſecca. Nelle radici ſue ſi truovano alcuni capi a modo di granelli dell'huomo. Ha virtù diuretica, d'attrarre, e di ſeccare, e di conſumare, e vale a quelle coſe, che val l'anèto, e in quel medeſimo modo. Anche vale contro alle macole, e ogni vizio d'occhi, in queſto modo. Togli once una di gruogo, e once tre di mirra, e bolli, in mezza libbra di buon vin roſſo, e mezza libbra di ſugo d'Anfodigli, infino alla conſumazion della mezza parte, o vero ſi ponga al Sole in vaſo di rame, per tanti dì, che al mezzo ſi riduca: e maravigliosamente fa prò, ſe di cotale decozione s'ungano gli occhi.

*Dell' Acetoſa.*

## CAP. XIII.

L'Acetoſa è fredda, e ſecca in ſecondo grado: in quella è ſtitichezza, e ſopraſtà alla collera, e 'l ſuo umore è lodevole. La radice ſua, con l'aceto, fa prò alla ſcabbia ulceroſa, e allo ſcorticamento dell'anguinaja. Di quella ſi fa impiaſtro alle ſcrofole, sì che ſi dice, che ſe la radice ſua s'appicchi al collo di quegli, che ha le ſcrofole, che gli vale. E la ſua decozione, con acqua calda, fa prò al pizzicore: e ſimiglian-

gliantemente ella medesima è utilissima in bagno, e si mangia per disiderio del cibo.

*Della Bietola.*

## CAP. XIV.

LA Bietola desidera la terra grassissima, umida, letaminata, e lavorata, acciocchè ben profitti. Seminasi quella, che per cibo si vuole, del mese di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo massimamente: ma puossi anche d'ogni tempo seminare, se la terra si truova eguale: e ottimamente quella si diradi, che sarà spessa, e altrove si trasponga (quando alquanto sarà cresciuta alle quattro, o vero cinque foglie) con le radici col letame recente sotterrate: e quella, che si truova ne' luoghi dove è seminario d'erbe, si divelga, e alle lavorate aje si ripianti, da ogni parte de' solchi. Anche si può seminare in campi, dove sono i poponi, o cedriuoli, o vero zucche, quando incominciano a stendere i rami, avvegnachè vi sieno quivi cipolle, o nò. Quelle che rimarranno, levatine i poponi, o vero zucche, o vero i cedriuoli, son da sarchiare spesso, e dall'erbe inutili liberarle, se sarà posta da se sola. Ma la bietola, che per aver seme si semina, ottima sarà, se del mese d'Agosto si semini, e di poi del mese di Gennajo, per gli solchi degli orti, o vero per aje si trasplanti. Queste in verità, poi più nobili semi producono. E nota, che d'un medesimo seme di bietole, ne nascono alcune nobili, che 'l primo anno semi non producono, ma solamente l'anno seguente: e queste serbar si debbono per mangiare. E alcune altre nascono ignobili, che nella prima State si lievano in istipite, e seme producono: e queste si traggono dell'orto, quando 'l seme pro-

producono, imperocchè utili esser non possono. Ancora seminar si possono, per se, e con altri, mischiatamente: e quella, che rimane si sarchierà, rimosse quasi tutte l'altre erbe: e 'l suo seme, per quattro anni dura. La bietola è fredda, e umida in terzo grado, e genera buon sangue. Il ventre inumidisce, ed è sana a quelli di calda natura, o che accidentalmente son riscaldati, e cava la sete. La bietola, i lendini, e altre brutture del capo, e le macchie della faccia ammenda. I capelli del capo ripara, e conserva. I mali umori nutrica, se troppo s'usa, come dice Dioscoride. Avicenna dice di questa, che sopra la sua radice, sì come sopra 'l cavolo, si può piantare il sorcolo, cioè innestare: il qual sorcolo, alla per fine, fortificata la radice, in arbore si trasmuta.

## *Della Borrana.*

## CAP. XV.

LA Borrana si semina del mese d'Agosto, e di Settembre, e ottimamente del mese d'Aprile, e non bene in altro tempo si può seminare, e trasponsi comodamente, quasi tutto 'l tempo dell'anno, o sola in porche, o vero intorno a nuove porche d'altre erbe. I semi suoi non si colgono maturi, acciocchè de' suoi gusci non caggiano: e l'erba co' semi suoi, per due, o vero tre dì, si pone in monticello, acciocchè i semi compimento di maturità abbiano, e sopra lenzuoli si percuote, sopra i quali il seme agevolmente cade. In altro modo in verità aver non si potrebbe: e 'l seme per due anni si serba. La Borrana calda, e umida è nel primo grado, ed ha proprietà di letizia generare, se in vino messa, a ber si dia, imperocchè il cuore molto conforta, onde vale a' cordiachi.

chi. Ed in acqua cotta, e con mele, o vero zucchero in beveraggio data, i canali del polmone, del petto, e della gola, ottimamente monda. Ottimo sangue genera, onde vale a quelli, che si lievano di nuovo da infermità, e a' sincopizzanti, e a' cordiaci, e a' malinconici, mangiata con carni, o vero condita con lardo. Contr' alla sincope, si dia sciroppo fatto del sugo suo, e di zucchero. Contr' alla cordiaca, aggiungasi al detto sciroppo, polvere di cuor di Cervio. Contra l' itterizia mangisi frequentemente cotta con carni, e ancora il sugo suo, e della lattuga.

## *Del Bassilico.*

## CAP. XVI.

IL Bassilico è caldo, e secco nel primo grado, del quale son tre spezie, cioè, garofanato, il quale ha le foglie minute, e questo è di maggiore efficacia, e virtude. L' altra spezie s' appella Beneventano, il quale ha larghissime foglie. E un' altra spezie di bassilico, il quale ha le foglie mezzane. Questa erba, per lo suo odore, ha virtù di confortare, e dalle sue qualità ha virtù dissolutiva, e consuntiva, estrattiva, ed estersiva, e mondificativa. Contra 'l tramortimento, e contra la cordiaca si dia la sua decozion con acqua rosata. A quel medesimo vale il vino, nel quale la medesima erba sarà stata una notte. E se in esso sarà cotta, cotal vino sarà molto confortativo, e odorifero, e vale contr' alle predette cose, e contra la 'ndigestione, e contra 'l flusso del ventre, per freddezza. Ma contra 'l flusso spezialmente vale, se l' erba, o 'l seme, il quale è migliore, si cuoca in acqua piovana, e con un poco d' aceto si dia cotale acqua allo

Digitized by Google

allo 'nfermo. Anche vale a mondificar la matrice, e a provocare i meſtrui.

### *Della Brettonica.*

## CAP. XVII.

LA Brettonica è calda, e ſecca nel quarto grado, le cui foglie ſi confanno a uſo di medicina, verdi, e ſecche. Alla doglia del capo, per freddo, ſi faccia gargariſmo della colatura della ſua decozione in aceto, con la ſtrafizzeca inſieme. Contra la doglia dello ſtomaco ſi dia la ſua decozione, in ſugo d' aſſenzio, con acqua calda. A mondificar la matrice, e ajutar la concezione, ſi faccia fomento dell' acqua della ſua decozione, e ſene faccia ancora ſuppoſitorio, e ſi dia lattovaro confortativo, fatto della ſua polvere, e di mele.

### *Della Brancorſina.*

## CAP. XVIII.

LA Brancorſina è calda, e umida nel primo grado, ed ha virtù mollificativa. Contr' alle freddе apoſteme ſi peſtino le ſue foglie, con la ſugna del porco vieta, e vi ſi pongano. Contra 'l vizio della milza ſe ne faccia unguento, peſtandola prima, e mettendola a macerare in olio, e alla ſua colatura s' aggiunga cera.



Digitized by Google

*Della Biſtorta.*

## CAP. XIX.

LA Biſtorta è radice d' un' erba, che s' appella ſimilmente Biſtorta, la quale è fredda, e ſecca nel ſecondo, e nel terzo grado, ed ha virtù di coſtrignere, e di ſaldare, e di confortare. Contra 'l vomito, per freddezza, o per riſcaldamento, ſi confetti la ſua polvere con albumi d' uovo, e ſi cuoca ſopra una tegghia, e ſi dia allo 'nfermo. Contr' alla diſſenteria ſi dia col ſugo della piantaggine. A coſtrignere i meſtrui, ſi faccia fomento dell' acqua della ſua decozione, e della ſua polvere.

*Della Zucca.*

## CAP. XX.

LA Zucca deſidera terra graſſa, ben lavorata, letaminata, e umida. Piantaſi nella fine d' Aprile, e nel cominciamento di Maggio, tre, o quattro piedi l' una dall' altra lontana, in queſta maniera, cioè. Due granella ſi ſotterrino inſieme adentro, intorno di tre dita, per modo, che la punta venga di ſopra. Ma innanzi una notte, che ſi piantino, ſi mettano in un vaſo pien d' acqua, e poi ſi gittino quelle, che vanno a galla, e ſi piantino l' altre, che vanno ſotto. E nel luogo, dove ſi pongono, ſi meſcoli il letame con la terra, e non ſi deon piantare in foſſe, acciocchè le piove non ſi raunino, e covinle, e ammortino il germoglio. E quando ſaranno nate, e alquanto levate ſopra terra, ſi ſarchino, e vi ſi ponga intorno terra, e quando ſarà meſtiere, ſoavemente s' adacqui-

no.

Digitized by Google

no. E se saranno piantate in terra poco lavorata, e cavata, quando cominceranno a crescere, si cavi tutta la terra dattorno ad esse profondamente, acciocchè possano spandere le radici per tutti gli spazii: e quando saranno cresciute, si faccia sopra copritura a modo di vigna, d'altezza, e statura d'un' huomo, e i rami fogliuti si pongano di sopra, per l'ombra. E sopra le dette zucche, per lo troppo caldo, si ponga erba, acciocchè meglio crescano, o si lascino, chi vuole, li suoi rami andar per terra: alla quale sarà utile molto, acciocchè più tosto, e più zucche produca, se i suo' capi principali, e più grossi, un poco nella vetta si rompano, acciocchè facciano i rami, i quali producon le zucche. Anche s'è trovato un modo di piantar più tosto le zucche, e i melloni, e averne più tosto i frutti, cioè. Che si pone un poco di terra trita sopra la massa del letame caldo, che di presente, delle stalle si cava, del mese di Marzo: e sopra la detta terra si piantino i semi, i quali tosto nasceranno, per lo caldo fummo del letame. E poichè saranno nate, si deono dalla rugiada della notte difendere con alcuna covertura: e nel tempo, che la rugiada sarà ristata di cadere, incontanente si traspongano, con un poco di quella terra, e di letame, nel luogo, ove vorrai, che stieno. Quelle, che si serbano per seme, sien quelle, che prima nascono, che son più grosse, le quali si deono lasciare indurare in sul gambo, infino al Verno, e poi si deono appiccare sopra picciolo fummo, e ottimamente si conserveranno. E sappi, che la grossezza del picciuolo dimostra, per innanzi, di che grossezza sarà la zucca. Poi quando la vorrai piantare, aprila, e trane il seme: e sappi, che quanto in più alto luogo saranno i semi nella zucca, tanto le faranno più lunghe. E anche sappi, che i semi serbati nel predetto modo, si serbano per tre anni. La zuc-



Digitized by Google

ca è fredda, e umida nel ſecondo grado, e genera umor flemmatico, onde ſi conſà a coloro, che ſon di calda natura, e propriamente a' collerici, o a coloro, che ſono accidentalmente riſcaldati, imperocchè mitiga il lor calore, e ſpegne la ſete, ed è loro ottima, e maſſimamente, ſe col ſugo delle melecotogne, o delle melagrane ſi dia, o con agreſto, o con aceto di melagrane. E a' flemmatici ſi dee dare con pepe, con ſenape, o con menta: e ſe s' arroſtiſce, involta nella paſta, il ſugo, che dentro ſi troverrà, ſe ſi dia a bere ad alcuno febbricoſo, mitigherà il calor della febbre, e ſpegnerà la ſete. Nell' acute febbri ſi dia la ſua acqua, o lo ſciroppo fatto di quella. E la zucca cotta con la carne, al tempo di State, fa utilità a' collerici. I ſuo' ſemi ſono freddi, e diuretichi, per la ſottilità della ſua ſuſtanzia, e ſpezialmente ſi convengono a medicina. Contr' all' oppilazion del fegato, delle reni, e della veſcica, e contr' all' apoſteme del petto, ſi prendano le ſue granella monde, e ſi peſtin bene, e ſi cuocano alquanto in acqua d' orzo, e colata, ſi dia allo 'nfermo. Ma ſe non poteſſe ber cotale acqua, ſi faccia d' eſſa ſciroppo, e gli ſi dia. E nota, ch' avranno maggiore efficacia, ſe non bolliranno, ma ſene faccia latte.

*De' Cocomeri, e Cedriuoli.*

## CAP. XXI.

I Cocomeri, e Cedriuoli deſiderano una medeſima terra, con la zucca, e di quelli meſi medeſimi, ed in un modo ſi piantano, e ſi cavano dattorno, ma deono aver minori intervalli: e poichè ſaranno nati i ſemi ſuoi, non s' annaffino, imperciocchè, per annaffiamento, agevolmente ſi diſtruggono: e poſcia-

chè

chè saranno piantati, per sei, o per otto dì, si cerchi i semi, se son corrotti: la qual cosa si saprà, se son duri, o s'aprano. E se saranno molli, non son buoni, ed imperò in lor luogo si debbe porne degli altri, e ancora dopo i sei giorni si deono cercare, e se sarà bisogno, si deono ancora scambiare. Sono ajutati dall'erbe, ed imperciò non hanno mestier di sarchiello, e di mondamento d'erba. E se macerrai le sue granella, o vero semi, in latte di pecora, ed in mulsa, cioè in acqua melata, diventeranno dolci, e candidi, e lunghi, e teneri, secondo che certi dicono. E se metterai acqua in vasello aperto, due palmi sott'esse, diventeranno altrettali, secondo che Virgilio, e Marziale afferma. I cocomeri, e i cedriuoli son freddi, e umidi nel secondo grado, e sono molto indigestibili. E i cedriuoli sono piggiori, che i cocomeri, ed in ciascuno è la parte di fuori durissima a smaltire, ma la loro midolla genera più perfetto umore, e fanno prode, con la lor sustanzia, mangiati, a coloro, ch'hanno lo stomaco caldo, e forte, e a coloro, che s'affatican la State. Ma a' flemmatici, e a coloro, che non si travagliano, nocciono molto, e spezialmente allo stomaco, e alla sua nervositade. E l'acqua loro, o vero il sugo, vale a color, ch'hanno febbre, e mitigano la sete. Non si mangiano cotti, ma solamente crudi. Ma le zucche si mangiano cotte solamente. I cedriuoli quanto minori sono, e più teneri, e più verdi, o vero più bianchi, tanto sono migliori: e non son buoni, poichè la lor sustanzia a durezza, e il colore a citrinitade perviene: ma i cocomeri son migliori, quando son maturi, la qual cosa si conosce, quando immezzano, e diventano più leggieri.

De'

*De' Cavoli.*

## CAP. XXII.

I Cavoli quasi in ogni aere allignano, e desiderano terra grassa, letaminata, e profondamente cavata. Amano maggiormente terra mezzana, che 'l sabbione, o creta. E de' cavoli, certi hanno le foglie piane, late, e grosse, e questi comunemente usiamo nelle nostre contrade. Altri hanno le foglie crespissime, e questi, avvegnachè sieno molto buoni, tuttavia son meno netti, per l'eruche, e altri vermini, che in essi troppo si nascondono. Sono ancora certi cavoli che hanno le foglie grandi, sottili, e alquanto crespe per tutto, i quali s' appellano cavoli Romani: e questi son migliori, che tutti gli altri, e che più avaccio si cuocono, s' egli avranno terra ben grassa, imperocchè nella magra, non sono miglior, che gli altri. Possonsi seminare, e trasplantare, per tutto 'l tempo dell'anno, nel quale non sia la terra ghiacciata, nè secca, per modo, che non si possa lavorare. Ma quelli, che si seminano del mese di Dicembre, di Febbrajo, e di Marzo, d' Aprile, e di Maggio, si potranno avere tutta la State, e 'l Verno, infino, che non si consumano, e guastano per brina, o per troppo freddo. E se i loro gambi non si divellano, produceranno nella Primavera il seme, il quale, quando sarà maturo, si coglie. Ma se si schianteranno da' essi più volte i rami de' semi, quando nascono, sì che la materia de' semi si consumi tutta, sì si domano, e poi producono belle foglie, e per questo modo durerà la lor vita più anni. Tuttavia son certi cavoli, i quali troppo agevolmente producon seme, e questi non si possono, in cotal modo, agevolmente conservare.

Altri

Altri sono, i quali non così agevolmente fanno seme, e a questi propriamente si convien questa cautela. E quelli, che si seminano dopo mezzo 'l mese d'Agosto, infino d' otto dì, entrante Settembre, si piantano poi del mese di Settembre, o d' Ottobre, quando saranno alquanto cresciuti, e saranno grandi, e belli la seguente Quaresima: e poi appresso non faranno seme in quella State, e non temeranno il gielo, o la rugiada del Verno. Ma se innanzi il detto tempo si semineranno, produceranno la Quaresima il seme, e non saranno convenevoli a manicare. E se si semineranno dopo 'l tempo predetto, saranno troppo teneri, e debili, e vegnendo il freddo, non dureranno: e queste cose nelle contrade di Toscana, e a Bologna sono provate. Possonsi seminar molto spessi, e si possono adacquare in tempo di grande asciutto: e dicesi, che i lor semi si posson serbar per cinque anni. Quando si piantano nel pertugio, fatto col palo, si taglino le sommitadi delle radici, acciocchè, quando si pongono, non si ripieghino in su, la qual cosa farebbe ad essi molto dannosa. E nota, che le più cresciute, e maggiori piante si deono porre, che, benchè più si penino ad apprendere, tuttavolta diventeranno più forti. E non è bisogno, che le radici s' impiastrino con fango, o con molle letame, nè che la terra sia molle, imperocchè nella mezzanamente secca, piantati, allignano, avvegnachè si secchino le foglie, infinattanto, che 'l lor vigor si conforti, per la prima pioggia vegnente. E non solamente i cavoli, piantati del mese di Marzo, o d' Aprile, ma eziandio quegli, che di Giugno, o di Luglio, o del mese d' Agosto si piantano, saranno il Verno grandi: e piantinsi soli, in luogo, ove niun' altra cosa sia. E similiantemente si piantano ottimamente, per li solchi di tutte l' erbe, come delle cipolle, e degli agli, cioè una ri-

riga per ſolco, o due, cioè una riga in ciaſcuna ripa del ſolco, ſpartiti l'uno dall'altro, per un braccio, o meno. Ma quanto più radi ſi piantano, tanto maggiori diventano, e quanto più ſpeſſi, minori. Anche i cavoli, i quali diſſi, che ſi deono, per la Quareſima, piantare, ottimamente ſi piantano intra i grandi cavoli, il doppio più ſpeſſi, che i grandi, lavorata prima ottimamente la terra, e quaſi ridotta in polvere, i quali, levati via i cavoli grandi, rimarranno, e potrannoſi diradare, acciocchè diventino grandi, e durino per tutto l'anno, imperocchè in quella State non produceranno ſeme. Ancora ſi poſſono per li campi piantare, intra il miglio, panìco, e fave, e per li ſolchi del grano, e dell'altre biade: e intra i ceci, e intra i ſolchi de' melloni, e de' cocomeri, e cedriuoli. Anche ſi poſſon piantar nelle vigne, nelle quali bene allignano, ma molto le dannificano, perocchè ſi truova, per eſperienza, che 'l cavolo è nimico, della vite, imperocchè la 'ndeboliſce, e la riarde, quando le foſſe allato. Ancora abbi riguardo, quando pianti il cavolo, che non lo ſotterri tanto, che la ſommità del gambo della pianta, ſopra terra non rimanga, imperocchè incontanente perirebbe. I cavoli ſi deon ſarchiare, e purgare dall'erbe inutili, e quando verranno le piove, dopo gran ſecco della State, per li quali ſi ſpera, che rinverdiſcano, e ſi rinnuovino, ſi deono rimuovere da eſſi le foglie inutili, le quali ſaranno ſecche, o forate. Il cavolo è freddo, e ſecco nel primo grado, ma Avicenna dice, ch' egli è ſecco nel ſecondo, e genera ſangue torbido, e malinconico, e 'l ſuo nutrimento è picciolo. Ma quando ſi cuoce con carne graſſa, o con galline, diventa migliore. La lor cocitura, o vero brodo, poco mollifica il ventre, e provoca l'orina, e la lor ſuſtanzia è ſecca, ond' è coſtrettiva. Adunque in operazione

ſon

ſon temperati, ſe ſi mangerà l'uno, e l'altro inſieme, cioè il brodo, e la foglia. Ma, dato ſolamente il brodo, ſolve il ventre, e la ſuſtanzia ſola coſtrigne, e indura. Il loro nocimento ſi rimuove, e corregge, ſe ſi leſſano, e gittata via la prima cocitura, ſien cotti in altra acqua, con carne graſſa di pecora, o di porco, e ſi dieno a mangiar con pepe, o comino, o con olio. E Avicenna dice, che la ſua decozione, e 'l ſeme, tardano l'ebrietade, ed ha proprietà di diſeccar la lingua, e far ſonno, e di chiarificar la voce. E Galieno dice, che ſe i cavoli ſi danno arroſtiti a mangiare a' fanciulli, gli ajuteranno più toſto andare. E Plinio dice, che le foglie de' cavoli maravigliosamente ſanano i morſi de' cani. Anche dice, che 'l cavolo, poco cotto, ſolve il ventre, e molto cotto, lo ſtrigne. Anche dice, che 'l cavolo conforta i nervi, onde vale a' paralitici, e a' tremoloſi, e fa abbondanza di latte, e 'l ſuo ſugo vale contra 'l veleno, e contra 'l morſo del can rabbioſo.

*Delle Cipolle.*

## CAP XXIII.

LE Cipolle deſiderano terra ſoluta, graſſa, e ottimamente lavorata, e i ſuo' ſemi trebbiati durano un' anno ſolamente, ma, ſoſpeſi, ne' guſci, ſi conſervano, per tre anni, ſanza leſione. Seminanſi da alcuni intorno al cominciamento del meſe di Novembre, e maſſimamente per tutta Toſcana, e faſſi ſopra lor ſemenzajo, quaſi come un pergoleto, coperto di certi ſtrami, di verſo Aquilone, per iſpazio d' un braccio, e verſo il Meriggio, per iſpazio di due, levato da terra. E molti ſono, che le ſeminano di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo,

allora che dopo 'l Verno, primieramente seminar si possono, e si seminano sole nelle porche: e ancora si possono con l'altre erbe mescolatamente seminare. E quando saranno alquanto cresciute, benchè d'Aprile, o di Maggio, o di Giugno sia, si piantino l'una dall'altra un sommesso, o vero per una spanna, dilungi. E sene deono porre quattro righe nella porca. E quelle, che vorrai mangiare, innanzi che sien mature, pianterai nelle porche, ove sono le zucche, cedriuoli, i cocomeri, o, vero, melloni, e quando saranno cresciute, si colgano: ove eziandio, se saranno lasciate, si maturanno, avvegnachè non diventino così grosse, come quelle, che nelle porche sole si piantano. E quando si deono piantare, si ricidano le loro radici, infino alla grossezza d'un dito, o d'un mezzo, allato alla cipolla, e si ficchino solamente un dito sotterra: imperocchè sì agevolmente s'appigliano, che se si ponessero solamente, o cadessero sopra la terra, o si portassero in lontane parti, eziandio discoperte, o si piantassero in terra, quasi secca, purchè fosse bene polverizzata, nascerebbono, e crescerebbono ottimamente. Desiderano d'essere spesso cavate dattorno, e d'esser purgate da tutte l'erbe. E se la terra non sarà stata in quel medesimo anno letaminata, sì si dee nel tempo, che si piantano, letaminare, acciocchè ottimamente allignino. E colte le cipolle mature (la qual cosa si manifesta, quando non si possono sostenere, e non crescon più), le migliori di quelle si piantano del mese d'Agosto, acciocchè l'anno seguente facciano seme. E le più cattive si piantano, acciocchè la Quaresima si possano aver verdi. E le mezzane si serbano, le quali, se saranno, a Luna crescente, divelte, essendo 'l tempo chiaro, e asciutto, si conserveranno meglio in luogo tuttavolta oscuro, e asciutto. Le cipolle son calde, e umide nel terzo grado, e se s'useranno

spes-

ſpeſſo di mangiare, con la loro acuitade, ingenerano nello ſtomaco mali umori, e generano ſete, e enfiamento, e ventuſità, e fanno doler la teſta, e venir pazzo, per la loro fummoſità, che ſaglie al capo, e che percuote al celabro: onde coloro, che s' auſano a mangiarne, impazzano, e hanno terribili, e maninconici ſogni, e ſpezialmente ſe le mangeranno, levandoſi d' infermità, e ſe le mangiano crude, non danno al corpo nutrimento neſſuno: ma ſe ſi leſſano, e gittaſi via la prima acqua, ed in un' altra ſi cuocano, danno buon nutrimento, e aſſai, maſſimamente, ſe con graſſiſſima carne, e con buon condimento odorifero ſi condiſcano. E ſe ſi prenderanno crude temperatamente, ſecondo che ſi conviene, per via di medicina, riſcaldano, e tagliano i groſſi umori, e viſcoſi, e aprono le bocche delle vene, e provocano i meſtrui e l' orina, e accreſcono l' appetito, e provocano la luſſuria, per la lor caldezza, e umidità. Il lor ſugo meſſo per le nari, o ſe ſi riceverà il ſuo odore, per le nari, dallo 'nfermo, purgherà il capo ottimamente: e mangiate crude, fanno creſcere i capelli. Avicenna dice, che nella cipolla e acuità (*) incenſiva, e amaritudine, e ſtiticitade, cioè afrezza, o vero lazzitade, e quella, che è più lunga e più acuta: e la roſſa è più acuta, che la bianca, e la ſecca più che l' umida, e la cruda è più acuta, che la cotta: ed ha virtù di trarre il ſangue alle parti di fuori, perlaqualcoſa fa roſſa la cotenna. Anche è utile al nocimento dell' acqua, quando ſi mangia. E il ſuo ſeme rimuove la ſozzura della cotenna: e quando ſi frega intorno al luogo, ov' è l' opitìa, molto giova: e ſe ſi meſcola col mele, rimuove i porri. E il molto uſo della cipolla fa una infertà nel capo, la quale è chiamata ſubet. E la



(*) *inciſiva*

cipolla finalmente è di quelle cose, le quali noccione allo 'ntelletto, perocchè genera mali umori.

*Del Comino.*

## CAP. XXIV.

IL Comìno desidera grasso terreno, e aere caldo, e seminasi del mese di Marzo, ed è caldo, e secco nel terzo grado, e si può serbar cinque anni. Ha virtù diuretica, e di sottigliar la fummosità, onde, preso con cibi, e ne' beveraggi, e ne' savori, conforta la digestione. Il vino della sua decozione, e de' fichi secchi, e del seme del finocchio, mitiga il dolore, e torsione delle budella, per cagion di ventusitade, e 'l medesimo vino vale contr' a fredda tossa. Contr' all' enfiamento della gola, si cuoca il comìno, e i fichi ben pesti in vino, e fattone impiastro, si ponga sopra 'l luogo, dov' è il dolore. Contr' alla fredda reuma del capo si ponga così. Prendasi polvere di comìno, e orbacche d' alloro, e insieme si metta in un testo caldo, e posto in un sacchetto, poichè sia caldo, sel ponga in sul capo. Contr' alla stranguria, e dissenterìa, e altri dolori, per frigidità, si ponga il comìno cotto col vino, sopra 'l luogo. Contra 'l sangue degli occhi, non nel principio, ma poi, si prenda la polvere del comìno, e s' intrida con tuorlo d' uovo, in testo caldo, e fattone due parti, vi si riponga spesso. Contra 'l lividore, per percossa, o in altro modo avvenuto, quando sia fresco, si prenda la polvere del comìno, sottile, e ben confetta, con cera nuova al fuoco, e vi si ponga spesso: ed è rimedio certissimo. E sappi, che per lo troppo uso del comìno, la cotenna diventa discolorata.

*Del*

Digitized by Google

## *Del Gruogo.*

## CAP. XXV.

IL Gruogo è di due fatte, cioè ſalvatico, e dimeſtico. Il ſalvatico ſi ſemina, come l'altre erbe, il quale è di picciola utilità, ma fa il gambo alto, e molte mazzuole, nelle quali naſce il gruogo, il quale, quando appariſce, nel levar del Sole, ſi coglie. Il dimeſtico è buono, il qual non ſi ſemina, perocchè non fa ſeme, ma le ſue cipolle ſi colgono del meſe d'Aprile, o di Maggio, quando ſon mature, e ſi laſciano ammonzicchiate otto giorni, acciocchè ſi maturino: allora ſi mondano, e ſi ſeccano in luogo caldo, non però al Sole, acciocchè non ſi cuocano. La cui maturitade ſi conoſce allora, che le foglie ſon ſecche, e conſervanſi ſopra alcuna coſa, o ſolajo, che non s'acçoſti alla terra, infino al meſe d'Agoſto. Ma l'ottimo tempo da piantarlo è, da mezzo Agoſto, infino a mezzo Settembre. E allora, o innanzi, o dopo ſi piantano in porche lavorate, dilungi l'una dall'altra, con le radici, per iſpazio d'una ſpanna, o aſſai meno, ne' luoghi, ove la terra foſſe cara. E ſi piantino ſotterra quattro dita ne' ſolchi, e ſi laſcino due, o tre anni, e ciaſcuno anno, del meſe d'Aprile, ſe allor ſon ſecche le foglie, e del meſe di Maggio, di Giugno, e di Luglio, ſe naſce erba nelle porche, ſi dee ſtirpare, zappando la terra, per tutto, nella corteccia di ſopra due dita, e non più adentro, acciocchè non ſi tocchino le cipolle. E ſe intorno alla fine d'Agoſto, o del meſe di Settembre, ſi rada la terra, a modo d'un'aja, e d'ogni verdume ſi rimondi, e dipoi ſi colga i fiori, quando naſcono. E il gruogo ſi ſecca a debile, e lento fuoco, e chiuſo

in

in alcun luogo, si conserva. E passati due, o tre anni si divelle tutto del mese d' Aprile, e da capo si pianta al modo predetto. Il gruogo desidera terra cretosa, o mezzana, e si puote ottimamente piantare, ove sieno state le cipolle, poichè sono divelte. Alcuni vi seminano grano, e fave, ma meglio, che non si ponga alcuna cosa, se non se forse cavoli. Ed è da sapere, che 'l gruogo non si dannifica molto, per l' ombra, ma dannificasi molto da' topi, i quali, sotterra, rodono le sue cipolle, contra i quali niuna cosa vale tanto, quanto tender la trappola a' lor pertugi: e fare i solchi, tra le porche, cavati, i quali lo difendano dall' umor dell' acqua, il quale molto teme, e oltre a questo, impediscono il trapassamento de' topi, e delle talpe, le quali ancora molto desiderano le sue cipolle. Il gruogo è caldo, e secco nel primo grado, ed è nelle sue qualitadi temperato, ed imperò è confortativo. Onde, contra la debilità, e difetto del cuore, molto vale, e rimuove il rossor degli occhi, per sangue, o per altra macula, se vi si pon pesto con rose, e con tuorlo d' uovo, secondochè dice Dioscoride. Ancora colui, che berà il gruogo innanzi, non temerà l' ebrietà, nè la crapula. Anche le ghirlande fatte di quello non lasciano altrui innebriare. Anche induce sonno, e stimola la lussuria, secondo che dice Plinio. Anche dice, che cura i morsi de' serpenti, e de' ragnateli, e le punture degli scarpioni.

## *Delle Cipolle malige.*

## CAP. XXVI.

LE Cipolle malige si piantano, come i porri, con palo, del mese di Giugno, cioè una per pertugio,

gio, ſcoſtata, per un piede, l'una dall'altra, le quali gran ceſto fanno: le quali poi uſiamo la State ſeguente, dopo la Paſqua della Reſurreſſione: e ſono quaſi d'una medeſima compleſſione, con l'altre comuni cipolle.

*Del Cardo.*

## CAP. XXVII.

IL Cardo ſi ſemina di Marzo, e deſidera terra letamata, e ſoluta, avvegnachè nella graſſa meglio allignare, e apprenderſi potrebbe: e ſe ſi pongono in più ſaldo terreno, ſarà loro utile, contr'alle talpe, e agli altri animali, perocchè non ſi può così agevolmente forare. Deonſi ſeminare i cardi a Luna creſcente, nella porca già loro apparecchiata, e ſi ſeminino, ſpartiti l'uno dall'altro un mezzo piede. E ſi dee prender guardia, che i ſuo' ſemi non ſi pongano a ritroſo, cioè quel di ſopra, di ſotto, perocchè naſcerebbono i cardi debili, piegati, e duri, e non ſi deono i ſemi profondar nella terra: ma ſi profondino, per lo ſpazio di tre dita, tanto, che la terra aggiunga alli primi nodi delle dita, e ſi purghino ſpeſſo dall'erbe, infinattanto, che i gambi indurino, e ſe caldo ſopravveniſſe s'innaffino. E ſe ſtrignerai le punte de' ſuo' ſemi, non avranno ſpinole, ſecondo che ſcrive Palladio. Del meſe d'Ottobre ſi pongono le ſue piante, tra 'l grano, già nato, o intra altre biade, con palo, la qual coſa è più utile, che porgli in crudo terreno. Li quali, quando porremo, taglieremo le ſommità delle ſue radici, e impiaſtreremle di letame, e ſpartiremo l'una dall'altra tre piedi, acciocchè meglio creſcano, mettendone in una foſſa, d'un piede alta, due, o tre: e ſpeſſo nel tempo aſciutto, ſotto 'l

Ver-

Verno, vi metteremo cenere, e meſcoleremola con letame. E quando ſi colgono, non ſi colgono tutti inſieme, perocchè non ſi maturano inſieme, ma l'uno dopo l'altro: e ſi dee cogliere allora, ch'ha i fiori nella parte di ſotto, a modo d'una ghirlanda, e non prima. E non ſi dee aſpettare, che i fiori ſieno tutti caduti, imperocchè ſarebbe piggiore. E continuamente ciaſcuno anno ſene deono levar le piante, acciocchè non affatichin le madri; e i figliuoli, o vero i rampolli, per altri ſpazii poſſano creſcere, i quali ſi deono, tuttavolta, con alcuna parte della radice, divellere. E quelle piante, che ſerberai per ſeme, purgar prima da tutti i rampolli ſi deono, e di ſopra, con terra cotta, o ſecca, o con alcuna corteccia coprire: imperò i ſemi, per Sole, o per ventipiovoli, ſogliono a niente venire.

*Della Camamilla.*

## CAP. XXVIII.

LA Camamilla è calda, e ſecca nel primo grado, ed è proſſimana alla virtù della roſa, nel ſuo ſottigliamento, e la ſua caldezza è conveniente, come la caldezza dell'olio, ed è apritiva, e ſottigliativa, e mollificativa: ed è ſolutiva, ſenza attrarre, e queſta è la ſua proprietade. Intra le medicine giova molto, mollificando, e riſolvendo, a calde poſteme, e tutte le nervoſe membra conforta: ed è fra le medicine, che più vagliono alla ſtracchezza, che null'altre: ed è confortativa del cerebro, perocchè riſolve le materie del capo.

*Della*

Digitized by Google

*Della Cuſcute.*

## CAP. XXIX.

LA Cuſcute, cioè podagra lini, o grungo, è calda nel primo grado, e ſecca nel ſecondo, la quale ſi dee cogliere co' fiori, e ſi può due anni ſerbare, e la ſua virtù principalmente è di purgar la malinconia, e ſecondariamente la flemma. Onde convenientemente ſi pon nelle decozioni purganti la malinconia, e la flemma. E l'acqua della ſua decozione vale contr' alla ſtranguria, e diſſenteria. E anche la ſua erba, ſe ſene potrà avere in gran quantità, cotta in vino, e olio, e impiaſtrata, vale alle reni, e al pettignone, e all' altre parti, ove foſſe il dolore. E Avicenna dice, che l'acqua della cuſcute è mirabile all' itterizia. E Serapione dice, che una delle ſue proprietadi è di ſcacciar l' antiche ſuperfluità delle vene.

*Del Calamento.*

## CAP. XXX.

IL Calamento è di due fatte, acquatico, e di monte. L' acquatico s' appella mentaſtro, quello delle montagne ſi chiama nepitella. Il montano è migliore, perocch' è più ſecco, e ſi dee cogliere allora, ch' è fiorito, e all' ombra ſeccare: e puoſſi per tutto l'anno ſerbare, ed ha virtù diſſolutiva, e conſumativa, e confortativa; e 'l vino della ſua decozione, e della regolizia, e dell' uve paſſe, e 'l vino della decozione della ſua polvere, e de' fichi ſecchi, vale contr' alla fredda toſſa, e aſima fredda, imperocchè della nepitella predetta, e d' alcune altre coſe, ſi fa il diacalamento, il quale a quel



Digitized by Google

medeſimo vale. Anche la ſua polvere, data in uovo da bere, o in farina d'orzo, vale a quel medeſimo. Contra 'l dolor dello ſtomaco, per frigiditade, uſi lo 'nfermo la ſua polvere cotta nel vino, o ne' cibi. Contra la fredda reuma ſi dee ugner la parte di dietro del capo col mele, nel quale ſarà fatta decozione della ſua polvere. Data in uovo da bere, o in farina d'orzo, vale a quel medeſimo. E poſta in ſacchetto la detta polvere, ſcaldata in pentola nuova, o la detta erba, molto vale. Contr' alla relaſſazion dell' uvola, ſi faccia gargariſmo d'aceto, nel quale ſia cotta la ſua polvere, o la ſua erba, e vi ſi ponga la ſua polvere, e la polvere delle roſe. Contr' a tenaſmo, per flemma vitrea, o per altro umor freddo, le reni s' ungano di mele, e della decozione della ſua polvere, o dell' erba, e pongaſi la ſua polvere, e della colofonia, e de' ſemi del naſturcio, calda, ſopra 'l culo, con bambagia, e in cotal maniera ancora ſi libera la matrice. Anche ſi faccia fomento dell' acqua della ſua decozione, a diſeccar le ſuperfluitadi della matrice, e varrà molto.

*Della Centaura.*

## CAP. XXXI.

LA Centaura, cioè fiel di terra, è calda, e ſecca nel terzo grado, ed è erba amariſſima, ed enne di due maniere, cioè centaura maggiore, e minore. Ma la maggiore ha maggiore efficacia, e principalmente ſi confà ad uſo di medicina, quanto alle foglie, e a' fiori. Onde ſi dee cogliere allora, che comincia a fiorire, e ſi dee all' ombra ſeccare, e ſi può in molta efficacia ſerbare per un' anno, ed ha virtù diuretica, attrattiva, e conſumativa. Il vino della ſua decozione

vale

vale all' oppilazion del fegato, della milza, delle reni, e della veſcica, e alla ſtranguria, e diſſuria. Onde dice Galieno, che la centaura è delle più nobili, e migliori medicine all' oppilazion del fegato, e fa grande utilitade alla durezza della milza, impiaſtrata, e bevuta. Contra i vermini dell' orecchi vi ſi metta il ſuo ſugo, col ſugo de' porri miſchiato. Contra i lombrichi ſi dia la ſua polvere col mele. A chiarificare il vedere, ſi meſcoli il ſugo della radice della centaura maggiore, e con acqua roſata s' ungano gli occhi.

*Del Capelvenere.*

## CAP. XXXII.

IL Capelvenere è freddo, e ſecco temperatamente, ed ha virtù diuretica, per la ſottile ſuſtanzia ſua. Freſco è di molta efficacia, e ſi puote poco ſerbare, perocch' è ſottile erba. Contra 'l riſcaldamento del fegato ſi dia l' acqua della ſua decozione. Anche della detta acqua, e del zucchero ſi faccia ſciroppo: e ſe 'l riſcaldamento predetto ſia con vizio di milza, vi s' aggiunga alcuna coſa calda, e diuretica. Anche le pezzuole intinte nel ſugo ſuo, o la ſua erba peſta vi ſi ponga ſuſo. E Avicenna dice, che poco declina a caldezza, e per cotal cagione è ſottigliativa, reſolutiva, e apritiva. Ed in eſſo è ſtiticitade, e quando ſi meſcola nel cibo de' galli, e delle coturnici, gli fa forti a combattere, e a uccidere. E la ſua cenere, con aceto, e con olio, è utile all' alopitìa, e con l' olio della mortella, e con vino, e con ranno, fa creſcere i capelli, e non gli laſcia cadere. E la ſua cenere con ranno, è utile alle forfore del capo, e le conſuma, e diradica, e rimuove da eſſo l' umide piaghe:

ed è utile al polmone, in ciò, che molto il purga: e provoca l'orina, e rompe la pietra, e fa venire i meſtrui, e mena fuori la ſecondina, e purga la femmina dal feto, e rimuove il fluſſo del ſangue.

*Del Cerfoglio, cioè Cerconcello.*

## CAP. XXXIII.

IL Cerfoglio ſi ſemina d'Agoſto, ed è buono per tutto 'l Verno, e dopo 'l Verno.

*Della Cicuta.*

## CAP. XXXIV.

LA Cicuta è calda, e ſecca nel quarto grado, ed ha virtù attrattiva, e conſumativa, e diſſolutiva, ma non s'uſa nelle medicine dentro, perocch'è venenoſa, e nella ſuſtanzia, e nelle ſue qualitadi, imperocchè diſſolve tanto, che gli ſpiriti infraliſcono, e vegnon meno: per lo quale infralimento ſi mortificano le membra: ed ha virtù potentiſſima nelle radici, e poi nelle foglie, e ultimamente nel ſeme, onde il ſuo ſeme alcuna volta ſi mette nelle medicine. Contra 'l mal della milza, ſi dee in queſto modo uſare, cioè. Che tutta l'erba dimori in aceto, con una libbra di bolo armenico, per dieci giorni, e poi ſi mettano a bollire le dette coſe, inſinattanto, che l'armenico ſia ben riſoluto, e ſtrutto, e poi ſi coli con panno. E queſta colatura, da capo ſi faccia bollire, e aggiuntovi cera, e olio, ſe ne faccia unguento, il quale è potentiſſimo contra la durezza della milza, e contro le

dure

Digitized by Google

dure apoſteme, e contra l'artetica infertà, e contro all' epileſie, ſe ſene farà unzione. Contr' all' artetica, e podagra, o vero gotta, ſi cuoca la ſua radice in paſta, e poi, feſſa per mezzo, ſi ponga ſopra l' artetica, ed è ſicuriſſimo rimedio. Contra 'l mal del fianco, e contr' alla ſtranguria, e diſſuria, ſi deono impiaſtrare della ſua decozione in vino potente, e olio, i luoghi, dov' è la doglia. A mondificar la matrice, e purgare de' freddi umori, e viſcoſi, e a provocare i meſtrui, ſi faccia fomento della ſua decozione in vino, e acqua ſalſa. Contra le ſcrofole ſecche ſi deono uſar prima l' erbe diuretiche, e poi ſi faccia impiaſtri di due parti di cicuta, e terza di ſcabbioſa.

## *Della Scatapuzza.*

## CAP. XXXV.

LA Scatapuzza è calda nel terzo grado, e umida nel ſecondo. Ma Gherardo dice nel ſuo modo di medicare, ch' ell' è calda, e ſecca nel terzo grado. Ed è ſeme d' una certa erba, che per ſimil nome s' appella: il qual ſeme, levatone la corteccia di fuori, ſi ſerba tutto l' anno. E ſi dee ſceglier quella, ch'è verde, e non forata dentro, e che non è livida, ma bianca. La ſcatapuzza ha virtù di purgare, principalmente la flemma, appreſſo la collera, e la malinconia. E ha ancor virtù purgativa, per le parti di ſopra, per la ventuſità, e levità, che ha in ſe, onde alcuna volta ſi dà a' ſani, a conſervazion della ſanitade, alcuna volta agl' infermi, a rimuover la 'nfermitade. Contr' alla cotidiana febbre per flemma ſalſa, e contr' alla rogna, ſi peſti la ſcatapuzza, in molta quantità, e poi, involta nelle foglie de' cavoli, ſi metta ſotto la cenere, e vi ſi laſci aſſai, acciocchè ſi cuoca

ca bene, e poi, quando è cavata, ſi prema, e l'olio, che n'eſce, ſi ſerbi: il quale ſi può per iſpazio d'un'anno conſervare: e quando ſarà biſogno, ſi dia allo 'nfermo, ne' cibi, o in alcuno altro modo. E in queſto modo ſi può fare inganno a molti, o ſene faccia chiarèa, peſtandola bene, e cocendola con mele, e poi miſchiandola col vino. E nota, che in venti libbre di vino debbe eſſere una libbra di ſcatapuzza, e quel medeſimo nell' once, e negli altri peſi minori. Anche ſi può metter la ſcatapuzza, ben peſta, in brodo di carne, o di peſce, o d'altri cibi, e mangiata, molto vale a' ſani, e agl' infermi. E Gherardo dice, che la ſcatapuzza è molto laſſativa, e purga di ſopra, e di ſotto faticoſamente, e con angoſcia: onde ſi dee prender guardia, che non ſi dia, ſe non a coloro, che agevolmente vomitano, e ſe non ſe la materia è digeſta. E non ſi dee dare a coloro, che hanno ſtomaco debole, e le budella, perocchè fa ſovverſione. E non ſi dia, ſe non diſtemperata, acciocchè non dimori nello ſtomaco. E non ſi dee ſopr' eſſa dormire, nè ripoſare, come eziandio è da fare in tutte altre medicine, da vomito: e 'l ſuo uſo è, acciocchè le medicine (*) di ſcatapuzza ſi facciano acute, il che ſi fa con dieci, o undici granella diguſciate, e peſte, che ſi meſcolin nella medicina. Anche dice, che per ſe medeſima, ſi può dare, peſta, e ſtemperata con acqua calda, o con vino; e dice, che purga principalmente la flemma, e gli umor viſcoſi, e maſſimamente dello ſtomaco, e delle budella, onde fa prode a' collerici, a' cordiaci, e a quegli, ch' hanno il mal del fianco, e agli artetici, e alla febbre continua, per flemma vitrea, o naturale. E Dioſcoride dice, che ſene danno da cinque, infino a nove

(*) *per la ſcatapuzza*

Digitized by Google

ve granella, per volta: e quando lo ſtomaco ſarà forte, ſi dieno intere, e ſe fuſſe debole, ſi dien peſte. Anche dice, che ſe le foglie della ſcatapuzza ſi cuocano con polli, o con erbe, o altri cibi; purgano la flemma, e la collera.

*Del Cretano.*

## CAP. XXXVI.

IL Cretano, ciò ſono i ricci marini, e caldo, e ſecco nel terzo grado, ed è erba, la qual ſi truova nelle parti marine, ed ha virtù molto diuretica, per la ſottilità della ſua ſuſtanzia. Contr' alla ſtranguria, e contra 'l mal della pietra, e contra 'l mal del fianco, ſi prenda della detta erba, e in gran quantitade, e ſi bolla in acqua ſalmaſtra, e in vino, e olio, e in quella acqua ſegga, e ſtia lo 'nfermo, infino al bellico. E ſe non ſene puote aver tanta quantitade, impiaſtrerrane ſolamente i luoghi doglienti. E anche l' erba mangiata, o il vino, dove ſarà cotta, bevuto, provocherà l' orina.

*Della Celidonia.*

## CAP. XXXVII.

LA Celidonia, cioè cenerognola, è calda, e ſecca nel quarto grado, la quale è di due fatte, cioè indica, e noſtrale. Quella d' india è di maggiore efficacia, e operazione, ed ha la ſua radice citrina, ma la comune è quella, che ſi truova nelle noſtre contrade, ed è di minore efficacia, tuttavolta l' una, per l' altra, ſi prende: e quando ſi truova nelle ricette, vi-

Digitized by Google

vi ſi dee metter la radice, e non l'erba: ed ha virtù diſſolutiva, conſumativa, e attrattiva. Contra 'l dolor de' denti, per cagion di freddo, ſi prenda la ſua radice, e ſi peſti alquanto, e ſi metta infra i denti, e di ſopra pongaſi l'aglio. A purgare il capo, e all'uvola, ripiena d'umor freddo, vi ſi ponga la ſua radice cotta in vino, e lo 'nfermo riceva il fummo del detto vino, per la bocca, e poi gorgogli il vino: la qual coſa aſciugherà l'uvola, e purgherà il capo. E Plinio dice, che per lo ſugo della celidonia, gli occhi della rondine, tratti, o magagnati, ſi riducono al primo ſtato.

*Del Curiandolo.*

## CAP. XXXVIII.

IL Curiandolo è erba aſſai comune, la quale è calda, e ſecca nel ſecondo grado, il cui ſeme ſi dee metter nelle ricette, il quale ſi ſerba per due anni, e per lo ſuo odore, ha virtù confortativa, onde a confortar la digeſtione, e alla doglia dello ſtomaco, per ventuſitade, ſi dia il ſuo ſeme ne' cibi, e 'l vino, dove ſarà cotto, a bere. Anche la polvere del ſuo ſeme, gittata ſopra la carne, la fa ſaporoſa. E Iſidoro dice, che 'l ſuo ſeme, dato in vin dolce, incita gli huomini a luſſuria. Ma ſi dee guardare, che non ſene dia troppo, perocchè farebbe l'huomo furioſo, e pazzo. E la ſua erba, col ſeme, e venenoſa a' cani, e gli uccide, ſe alquante fiate ne mangiano.

*Della*

Digitized by Google

*Della Conſolida maggiore.*

## CAP. XXXIX.

LA Conſolida maggiore, cioè rigaligo, è di fredda, e ſecca compleſſione, e la ſua radice propriamente è medicinale, la quale ha virrù di coſtrignere la groſſa ſuſtanzia, e ſerbaſi cinque anni, e la ſua polvere, data ne' cibi, vale contra 'l fluſſo del ſangue de' meſtrui, e contra 'l fluſſo del ventre: (*) e, poſta di ſotto, vale contra 'l fluſſo de' meſtrui, e ſimilmente le fomentazioni fatte della ſua erba.

*Del Cocomero Salvatico.*

## CAP. XL.

IL Cocomero ſalvatico è erba nota, del cui ſugo ſi fa lattovaro in queſto modo, cioè. Che ne' dì Caniculari il frutto della ſua erba ſi colga, allora, ch' è quaſi maturo: e ſi peſta, e ſene cava il ſugo, e ſi pone al Sole, e ſi ſecca. E certi lo cuocono al fuoco: e queſto cotale è men laſſativo, e mena più dolcemente. E altri bollono il ſugo ſuo, col mele, quaſi infino al conſumamento del ſugo, e dannolo a modo di lattovaro, il quale aſſai ſolve, per le parti di ſotto. Puoſſi per due anni ſerbare, ed ha virtù di purgare, principalmente la flemma, e gli umor viſcoſi, e umidi, e poi la collera nera, o vero malinconia: onde vale contr' alla parlaſia, apopleſſia, ed epileſia, e colica, e contra 'l mal del fianco, e contr'



(*) *e, poſta di ſotto, vale contra 'l fluſſo de' meſtrui. Queſte parole ci pajono ſenza neceſſità, e replicate*

Digitized by Google

alla febbre cotidiana, per flemma vitrea, o naturale. Ed è utile agli sciatichi, artetici, e podagrici, imperocchè trae a se dalle parti da lungi spezialmente, e purga anche cotto. E medicina utile a tutte le cose, o vero infermitadi, per flemma, e non però si dà solo: e purga per la bocca, e per lo ventre, si dee usare, mescolando con altre confezioni, e si faccia la medicina acuta d'un'oncia. E colui, che prenderà il lattovario, non dee dormire sopr'esso, ma si muova incontanente, che l'avrà preso, sì come que' che prende l'elleboro, imperocchè suole inducer soffocazione. E nelle infermitadi del fianco, anzi che si dia, si dee allo 'nfermo fare alcun cristèo mollificativo, e poi gli sene faccia un'altro di cocitura di malva, e d'olio, e di mele, con once cinque d'eraderii, e sarà ottimo contr' alla 'nfermità del fianco, e contr'alla artetica, chiragra, e podagra. Anche la detta erba, se si puote avere, si pesti alquanto, e bollita in vino, ed in olio, e posta nel luogo, ove è la doglia, vale alla stranguria, e alla podagra, e al dolor del fianco. A provocare i mestrui si confetti la polvere dell'elatterio, e con olio mustellino, e con olio comune, e vi si ponga la bambagia dentro intinta. A maturar le fredde aposteme si prendano once cinque d'elatterio, e farina d'orzo, e confettisi insieme, con tuorlo d'uovo, e vi si ponga suso. Ancora dell'elatterio, e della trementina si fa ottimo untorio da rompere le posteme. A' vermi degli orecchi si dee confettare l'elatterio, in quantità di cinque grani, con poco aceto, e tiepido, vi si metta dentro. Ad ogni dolor di stomaco, per cagion fredda si dee ugnere dell'elatterio, con aceto confetto. Alle lentiggini della faccia, e ad ogni altra superfluità rimuovere, prendi cerussa, cioè biacca, e canfora, ed elatterio, in quantità delle predette due cose, e confetta con aceto, in modo d'unguento,

to, e pesta in mortajo di piombo, con pestello di piombo, e pongasi in vasello di vetro, e vi dimori per quindici dì: e poi nel predetto mortajo, col pestello medesimo, si meni, giugnendovi aceto, se fosse sodo, e sen' unga la faccia, perocchè rimuove il panno, e le lentiggini maravigliosamente.

*Del Dittamo.*

## CAP. XLI.

IL Dittamo, che per altro nome si chiama fraffinella, perocchè ha le sue frondi, a modo di fraffino, è caldo, e secco nel quarto grado, ed è radice d'un' erba, che dittamo similiantemente s'appella, la quale, in luogo caldo, petroso, e secco spezialmente si truova, ed ha virtù di dissolvere, e di consumare il veleno. Contra 'l morso degli animali velenosi vi si ponga suso l' erba, o la radice della predetta erba, pesta: ancora il sugo suo si dia col vino. E la sua polvere s'intrida col sugo della menta, e vi si ponga suso, e anche si dia a bere. Anche dice Isidoro, ch'egli è di tanta virtù, che svelle il ferro del corpo, e mandalo fuor della carne, onde le bestie, saettate, gittano le saette, mangiando quello.

*Dell' Endivia.*

## CAP. XLII.

L' Endivia, che per altro nome si chiama lattuga salvatica, è fredda, e secca nel secondo grado, e 'l suo seme, e foglie si consà ad uso di medicina, e ancora le foglie si consanno ad uso di cibo: ma la sua radice non ha virtù alcuna, e le sue foglie verdi



Digitized by Google

son di grande efficacia, e operazione, e secche niente adoperano. Ed ha virtù di confortare, ed alterare, onde vale contr' all'oppilazion del fegato, e della milza per cagion di collera. E vale contr' alla semplice, e doppia terzana, e contr' all' itterizia, e riscaldamento del fegato, e contr' alle calde aposteme, mangiandole lesse, o crude. Anche lo sciroppo fatto della sua decozione, e del zucchero, vale a quel medesimo. Anche il suo sugo, o vero sciroppo, dato con reubarbaro, il quarto, o vero il sesto giorno, dopo la digestione della materia, vale. Anche contra 'l calor del fegato, e contr' alle calde aposteme, vale la detta erba, pesta, e postavi suso. A quel medesimo vale il sugo epittimato. E se non puoi aver le foglie, cuoci in acqua il seme dell' erba, pesto, e ponlo in suo luogo. E Alberto dice, che l' acqua dell' endivia con biacca, e aceto, è pittima mirabile a raffreddare qualunque cosa dee raffreddarsi.

*Dell' Ella.*

## CAP. XLIII.

L'Ella non si semina, perocchè non produce seme: ma la sua corona si pianta tutta, o la maggior parte, del mese d'Ottobre, in terra grassa, e profonda, cavata, e ben rivolta, e trita. L' Ella è calda nel terzo grado, e umida nel primo, ed enne di due maniere, cioè ortolana, e camporeccia. Quella del campo, è di maggiore efficacia, quanto alle radici, e la sua radice si coglie nel principio della State, e seccasi al Sole, acciocchè non si corrompa, per umore, e si dee la sua radice metter nelle medicine. Puossi serbar per due anni, e per tre, ed ha virtù lenificativa, e mondificativa, onde vale contra i nerbi per frigi-

gidità indegnati. Contra 'l dolore de' membri ſpiritali, per fredda cagione, dieſi il vino della ſua decozione, *ſecundum iſtud. Ennla campana reddit præcordia ſana.* Contra 'l dolor di ſtomaco, e contr' a ventuſità, e contr' a fredda toſſa, dieſi il vino della ſua decozione. La ſua polvere, con la polvere del cenamo, a' dilicati ſolve la ventuſità de' membri ſpiritali. L' erba tutta decotta in vino, e olio, e impiaſtrata, diſſolve il dolor del fianco, il colico, e la ſtranguria. Contr' all' aſma fredda, ſi dia la farina d' orzo, nella quale la ſua polvere ſia cotta. E ſappi, che nell' Ella è virtù rubificativa, e ultima aſtenſione.

*Della Fegatella.*

## CAP. XLIV.

L'Epatica, cioè Fegatella, è fredda, e ſecca nel primo grado, ed è erba, che creſce ne' luoghi acquidoſi, e ſpezialmente in luoghi petroſi, la quale ha molte foglie, che ſi ſtringono alla terra, e alle pietre: e la ſua virtù è diuretica, per la ſottil ſuſtanzia, e rifrigerativa: onde l' acqua della ſua decozione vale contr' all' oppilazion del fegato, e della milza per calda cagione, e contra 'l riſcaldamento del fegato, e contr' all' itterizia: e lo ſciroppo fatto dell' acqua della ſua decozione, giugnendovi reubarbaro, nella fine della decozione, ſarà ottimo contr' alla giallezza.

*Della Ruchetta.*

## CAP. XLV.

L'Eruca è calda, e ſecca nel quarto grado, e la dimeſtica è di maggiore efficacia, che la ſalvatica,

ca, e i ſuo' ſemi ſi confanno ſpezialmente ad uſo di medicina, appreſſo le foglie. La cui virtude è conſumativa, e provocativa del coito: e cotta con la carne, vale ad incitare il coito, e diſſolve la diſſenteria, e la ſtranguria, e la parlasìa. Ancora ſe ſi cocerà in vino, e s' impiaſtrerrà alle reni, provocherà a luſſuria, e poſta ſopra 'l pettignon, provoca l' orina: e 'l ſuo ſeme, maſſimamente della ſalvatica, fa rizzar la verga.

*Dell' Ebbio.*

## CAP. XLVI.

L' Ebbio è caldo, e ſecco nel terzo grado, e le cortecce delle ſue radici, e le cime, ſpezialmente ſono medicinali. Le cortecce delle ſue radici ſi colgon la Primavera, e ſi ſeccano al Sole, e ſi ſerban per tutto l' anno, ed ha virtù di diſſolvere, e di conſumare, e di purgar la flemma, e gli umor viſcoſi. E ſi dia il ſuo ſugo, il qual purga, attraendo di ſotto, e di ſopra angoſciosamente, onde non ſi dee dare, ſe non quando la materia è digeſta, e quando il corpo è diſpoſto a fluſſo, sì come nell' altre vomichevoli medicine. E vale alla febbre continua, e alla lunga terzana, per collera citrina, e vitellina. Anche vale all' oppilazion del fegato, e all' itterizia, e alla colica, e al mal del fianco, e mena fuor l' acqua di que', che patiſcon di flemma bianca. E 'l ſuo uſo è, che ſi dia il ſuo ſugo per ſe, o nella ſua decozione ſi diſtemperi altra medicina, o ſi giunga con iſciroppo, e oſſimele laſſativo, o ſi cuoca con mele, infino alla conſumazion del ſugo. Contr' all' enfiamento della ſtremità, e contr' all' artetica, e collora bianca, ſi faccia bagno d' acqua ſalſa, di decozion delle ſue radici, e cime, o di tutta l' erba.

*Del*

Digitized by Google

*Del Finocchio.*

## CAP. XLVII.

IL Finocchio si semina del mese di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo, e d' ogni tempo si trapone, ed è caldo, e secco nel secondo grado, ed ha virtù diuretica, e di sottigliar la grossa ventusitade. E mangiato dopo 'l cibo, vale a' rutti acetosi, li quali si fanno per indigestione: e questo fa per la sottile sustanzia, e per le sue qualità. E 'l suo seme, le foglie, e i fiori, e le cortecce delle radici si confanno ad uso di medicina. Il seme si coglie nel principio dell' Autunno, e serbasi per tre anni. Le cortecce delle radici si colgono nel principio della Primavera, e si serban per mezzo l' anno. Contr' all' oppilazion del fegato, e della milza, e contr' alla stranguria, e dissuria, e contr' al vizio della pietra, per freddo umore, si dà l' acqua della sua decozione. Anche il finocchio cotto, e mangiato, contra le predette cose vale. Anche questa medesima acqua, o vino, solve il dolor dello stomaco, per freddezza, o per ventusità, e conforta la digestione. Quel medesimo fa la polvere del suo seme. Contr' al panno degli occhi, e pizzicore, si ponga il sugo delle sue radici in vasel di rame per quindici dì al Sole, e a modo di collirio, si metta negli occhi. Contra 'l pizzicor degli occhi esperimento certano è: confettisi aloè ottimo, con sugo di finocchio, e si ponga in vaso di rame per quindici dì al Sole, e poi si metta agli occhi a modo di collirio.



Digitized by Google

*Della Flamula.*

## CAP. XLVIII.

LA Flamula è calda, e ſecca nel quarto grado, e chiamaſi flamula, perchè ha virtù incenſiva, ed è ſimigliante alla vitalba nelle foglie, e ne' fiori, ma i fiori ſono azzurrini. Quando è verde, è di molta efficacia, e ſecca vale niente, o poco. A far cauterio, ſanza fuoco, peſtiſi la flamula, e pongaſi ſopra 'l luogo, che ſi vuole incendere, e vi ſi laſci un giorno, e troverraſſi la buccia arroſtita, e arſa: e poi ſi curi a modo di cerufico. A rompere l'apoſtema, quando foſſe convertita in marcia, e 'l capo foſſe duro, ſi dee la detta erba peſtar con olio, e por di ſopra, e l'olio ſi pone a rilaſſazione, acciocchè la flamula non diſecchi troppo.

*Del Fummoſterno.*

## CAP. IL.

IL Fummoſterno è erba aſſai conoſciuta, la quale è così detta, imperocchè è generata da alcuna groſſa fummoſità della terra, ed è calda nel primo grado, e ſecca nel ſecondo, ed è di grande efficacia verde, e ſecca, e principalmente purga la malinconia, e appreſſo la flemma ſalſa, e la collera aduſta, ed è diuretica. Contr' alla rogna, ſi prendano once due del ſuo ſugo, e giuntovi zucchero, ſene faccia ſciroppo, e ſi dia con l'acqua calda, o vi ſi giunga il ſeme del finocchio. Anche ſi faccia queſt' unguento nell' olio delle noci, e vi ſi ponga polvere di filiggine ſottile, e ſi confetti con aceto, il quale vi giugnerai, e col

ſugo

Digitized by Google

ſugo del ſummoſterno, in maggior quantità, che dell' altre coſe, e ſen' unga lo 'nfermo nel bagno, ed è ottimo. Ed abbi a mente, che ſe 'l ſuo ſugo ſi darà tre volte la ſettimana, come è detto, ottimamente purgherà gli umori, che la rogna producono. Anche la detta erba, cotta in vino, e poſta nel luogo della podagra, vale molto.

## *De' Funghi.*

## CAP. L.

DE' Funghi, certi ſon buoni, e certi mortiferi. I buoni ſon piccoli, e ritondi, a modo di cappello, i quali appariſcono nel principio della Primavera e vengono men del meſe di Maggio, e così fatti funghi, mai non nocquero altrui, nè fecero nocimento ſubitamente. Ma tuttavolta è da ſapere, che tutti generano nutrimento malvagio. Ma i mortali, ſon quelli, i quali naſcono appreſſo ferro rugginoſo: e ancora ſono altri funghi mortali, avvegnachè incontanente non uccidano: e queſti ſon quelli, che naſcono appreſſo le coſe putride, o allato all' abitazion d' alcun velenoſo animale, o allato a certi arbori, ch' hanno di lor proprietade corruzione a' funghi, sì come l' ulivo. Il ſegno de' funghi mortali è queſto, cioè. Che nella parte di ſopra, la ſua buccia ha una umidità viſcoſa corrotta, e che toſto ſi muta, e ſi corrompe intra le mani di coloro, che gli colgono. E nelle noſtre abitazioni ſi truovano funghi, i quali ſon lati, e ſpeſſi, e che hanno alcun roſſor nella parte di ſopra, e in quel roſſore ha molte ampulle elevate, delle quali ſono alcune rotte, e alcune nò, e quello è mortale, che toſto uccide, e chiamaſi il fungo del-



Digitized by Google

le moſche, imperocchè, polverizzato in latte, uccide le moſche.

*Del Fiengreco.*

## CAP. LI.

IL Fiengreco è caldo, e ſecco, ed ha ſuſtanzia viſcoſa, onde ha virtù di maturare, e di laſſare. A maturar le poſteme ſi dee intridere la ſua farina con tuorlo d'uovo, e porlavi ſuſo, perocchè matura, e ſottiglia. A maturare, e a rompere ſi meſcoli con trementina, e vi ſi ponga ſuſo. Anche l'erba del predetto ſeme, cotta in olio, ſoprapoſta, è utile a maturare. All'apoſtema degli ſpiritali membri, ſi prende la farina del fiengreco, meſſa in un ſacchetto, e cotta in acqua, con malvaviſchio, ſi ponga di ſopra. All'apoſtema dello ſtomaco, e delle budella, facciaſi della farina del fiengreco, e dell'acqua predetta, poltiglie, e vi ſi ſoprappongano.

*De' Gambugi.*

## CAP. LII.

I Gambugi ſi ſono di natura di cavoli, ed hanno forma di cavoli, infino, che ſi vengono a chiudere, ma, poichè ſon chiuſi, le lor foglie diventano quaſi bianche, e groſſe come bucce di cipolle, e creſpe. Deſiderano aere freddo, imperocchè in caldo, o temperato non ſi chiudono, ma rimangono aperti, sì come i cavoli, e così deſiderano la terra, che deſiderano i cavoli, e fannoſene compoſte, come delle rape, e anche ſi ſeminano come i cavoli.

*Della*

Digitized by Google

## *Della Gramigna,*

## CAP. LIII.

LA Gramigna ha virtude ſtitica, ed ha virtù di ſaldar le ferite, e diſſolvere il ventre, e di ſanar le piaghe delle reni, e della veſcica, e a mitigare il dolor della milza: e 'l ſuo ſugo, dato a bere, ha proprietade d' uccidere i lombrichi. Queſta erba conoſcono i cani, i quali, quando purgar ſi vogliono, la mangiano, ſecondo che ſcrive Plinio.

## *Della Genziana.*

## CAP. LIV.

LA Genziana è radice d' un' erba, ch' è ſimigliantemente così appellata, la cui radice ſolamente è medicinale. Coglieſi nel fin della Primavera, e poich' è ſecca, ſi ſerba per tre anni. Naſce, il più, ne' monti, e luoghi ombroſi, e umidi. E calda, e ſecca nel terzo grado, ed ha virtù di ſolvere, di conſumare, e d' aprire, onde è diuretica: e ſe la ſua polvere ſi dà in vino, e con acqua d' orzo, vale contr' all' aſma antica. Ed il ſugo della ſua radice, manda via la morfea, e ſana le piaghe, e l' ulcerazion corroſive. E anche bevuta fa gran prode a chi foſſe caduto d' alto, e foſſe calterito, e lacero: ed è ultimo rimedio contra 'l morſo dello ſcarpione, e ſerpenti, e contr' alle ferite avvelenate, e al morſo del can rabbioſo, ſe ſene bevono due once per volta, con vino.



Digitized by Google

*Della Garofanata.*

## CAP. LV.

LA Garofanata è ſimigliante alle novelle foglie del rogo, o vero a ſlaponi, e la ſua radice è odorifera, e anche le foglie: ed è calda, e ſecca nel terzo grado, e la freſca è di maggiore efficacia, che la ſecca, e ſerbaſi per un'anno, ed ha virtù conſumativa, apritiva, e diſſolutiva, e chiamaſi garofanata, perocchè 'l ſuo odore è ſimile a quel de' grofani, o il ſuo ſapore, o la ſua operazione. Contra 'l difetto del cuor val molto, ſe cotta in acqua marina, e olio, ſi pone dalla parte dinanzi, e di dietro. Anche a confortar la digeſtione, e contr' alla doglia dello ſtomaco, e delle budella, per cagion di freddo, o di ventuſità, ſi dia il vino della ſua decozione.

*Del Ruviſtico.*

## CAP. LVI.

L'Umulo, cioè Ruviſtico, o vero Livertizio, lo quale fa fiori, i quali, per la loro ſecchezza, ſi conſervano lunghiſſimamente in loro virtute, sì ch' è comune opinione, che giammai non ſi corrompano. E il loro odore è acuto, e forte, e ſono caldi, e ſecchi, e diſſolutivi delle viſcoſitadi, e inciſivi, e conſervan da corruzione i liquori, ne' quali ſi meſcolano.

*Del*

Digitized by Google

*Del Jusquiamo.*

## CAP. LVII.

IL Jusquiamo è freddo, e secco nel terzo grado, ed è seme d' un' erba, che si chiama Cassilagine, o vero dente cavallino, e i suo' semi son di tre fatte: imperocchè alcuno è bianco, alcuno rosso, e alcuno nero. Il bianco, e 'l rosso si confanno ad uso di medicina, il nero è mortifero. Ed abbi mente, che se 'l Jusquiamo si dee ricevere dentro per bocca, si de' dare il seme, e se di fuori si riceve, si dia l' erba. Ma il seme è di maggiore operazione, ed ha virtù di far dormire, costrignere, e di mortificare. A provocare il sonno, in infermità acuta, si faccia fomento dell' acqua, dove sarà cotta la sua erba, intorno alla fronte, e intorno alle tempie, e intorno a' piedi, e anche sene lavi, e poi si faccia questo impiastro. Prendasi la polvere del suo seme ben sottile, con l' albume dell' uovo, e con latte di femmina, che nudrisca fanciulla, e con un poco d' aceto, e si ponga alla fronte, e alle tempie. Anche a costrigner le lagrime si faccia quel medesimo impiastro. Contr' alla dissenteria si faccia impiastro della detta erba, e vi si ponga, perocchè rimuove il dolore. Contra 'l dolor de' denti, prendasi il suo seme, e si ponga sopra i carboni, e lo 'nfermo riceva il fummo per bocca, e la tenga sopra l' acqua, e apparirà sopra l' acqua una cosa, a modo di vermini, i quali nuotan di sopra. Il suo seme posto ancora sopra 'l dente, per cagion calda, rimuove il dolore. E serbasi per dieci anni.

*Dell'*

Digitized by Google

*Dell' Isopo.*

## CAP. LVIII.

L'Isopo è caldo, e secco nel terzo grado, ed ha virtù, secondo le foglie, e i fiori, non secondo le radici, diuretica, e consumativa, e attrattiva; e 'l vino della sua decozione, de' fichi secchi, vale contr' alla fredda tossa. Anche 'l vino della sua decozione, e del seme del finocchio, rimuove il dolor dello stomaco, e delle budella. E 'l fomento fatto dell' acqua della sua decozione, mondifica, e netta la matrice dalle superfluitadi, e quel medesimo adopera il suppositorio fatto della sua polvere, e dell' olio mustellino. Ancora la sua polvere, o l' erba, scaldata nel testo, e posta al capo, o per se, o in sacchetto, vale contra 'l freddo catarro, e al cadimento dell' uvola. Al mal dell' uvola, prendasi la detta erba, e si cuoca in aceto, e si gargarizzi. Anche la detta erba, cotta nel vino, e impiastrata, rimuove la doglia, che per ventusità adiviene.

*Del Iaro.*

## CAP. LIX.

L'Iaro, cioè Gichero, il quale per altro nome è detto barbaaron, o vero piè vitellino, e caldo, e secco in secondo grado, e truovasi ne' luoghi secchi, e umidi, montuosi, e piani, e nel Verno, e nella State. Ha grande efficacia, secondo le foglie, e maggiore, secondo le radici, e grandissime, secondo certe tuberosità, che si colgono, fendonsi, e seccansi, ed ha virtù di dissolvere, d' ammorbidare,

e

e di sortigliare. Contr' all' enfiamento degli orecchi si faccia impiastro della detta erba, insieme con le tuberosità predette, nel vino, e nell' olio, cotte, e vi si giunga comino, e si ponga sopra gli orecchi. Contr' alle fredde apostemе si prenda la detta erba tutta, con le sue tuberositadi, e si pesti con sugna orsina, e così calda, si ponga su la postema. Contr' alle novelle scrofole, si prenda la detta erba, e si pesti con sugna vieta, e squilla, o con sugna d'orso, se si può avere, e si ponga sopra essa, e se saranno fresche, ne guarrà lo 'nfermo. A far bella, e netta la faccia, e assottigliar la buccia, si faccia polvere sottile delle sue tuberositadi secche, e confette con acqua rosata, e si ponga al Sole, infino, che l'acqua sia tutta diseccata, e sen' unga la faccia: e così si faccia tre, o quattro volte, o più, di quella polvere solamente, o con l'acqua rosata, e purga più, e fa più bella la faccia, che la biacca. Anche la sua polvere solamente rode la carne superflua.

*Del Calcatreppo.*

## CAP. LX.

IL Calcatreppo è un' erba molto spinosa, delle cui radici si fa la zenzeverata, in questa maniera. Che in due libbre di mele, e libbre una di calcatreppo mondo, o di pastinaca, si metta oncia una, o mezza di pepe, e due di Gengiovo, o mezza di pepe solamente, in questo modo. Lavisi ben primieramente il calcatreppo, e si gitti il legno, che v' è dentro, poi ottimamente si cuoca, o vero che si cuoca imprima, e poi si gitti il legno. Appresso si tagli minutamente, e posto il mele al fuoco, e ottimamente schiumato, si metta in esso il detto calcatreppo, e 'l gen-

gengiovo, o vero pepe, e bollano infinattanto, che diventi ſpeſſo convenevolmente. E ſe nella fine della ſua decozione ſi giungerà polvere di ſemi di ruchetta, e pinocchi, ſarà ottima al coito, e a rizzare il membro.

*Del Ghiaggiuolo.*

## CAP. LXI.

IRis ireos, o ver Ghiaggiuolo, è una medeſima erba, le cui foglie ſono ſimiglianti a ſpada, con fiori porporini, o ver bianchi: imperocchè quello, che s'appella iris, ha fiori porporini, quello che s'appella ireos, gli ha bianchi, e ſono d'una medeſima virtù, e ſolamente nelle medicine uſiamo la ſua radice di dare. Coglieſi nel fin della Primavera, e ſi ſecca, e ſerbaſi per due anni, ed è calda, e ſecca nel ſecondo grado, ed ha virtù diuretica, onde diſſolve, e apre. Contr'al vizio de' membri ſpiritali, contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e delle reni, e della veſcica, e contra 'l dolor, per ventuſitade, è utile il vino della ſua decozione. E anche la ſua polvere ha virtù di rodere ſoavemente la carne ſuperflua. Al panno degli occhi rimuovere, ſi faccia collirio della ſua polvere, e dell'acqua roſata.

*Della Regolizia.*

## CAP. LXII.

LA Regolizia è radice d'un'erba, che deſidera terra ben ſoluta, e ſpezialmente ſabbione, acciocchè iv'entro agevolmente metta molte, e lunghe radi-

Digitized by Google

dici. La quale, se si pianta, agevolmente s' appiglia, e intorno a se pullula molto, e forse, se 'l suo gambo tenero si piega alla terra, e si cuopra, si convertirà in radice, a modo della gramigna, e della menta, e della robbia. La qual radice è calda, e umida temperatamente, e si dee scegliere, e prender quella, che non sia troppo grossa, nè troppo sottile, e che sia gialla dentro, e che non faccia polvere, e la nera, e la bianca si dee gittar via. Il suo sugo è d' una medesima operazione con essa, e ancora di più forte: e fassi in questo modo, cioè. Che si dee prendere quando è verde, e si dee pestare, e bollire in acqua, e si cuoca quasi infino, che sia disfatta, poi si preme. E la sua decozione, fatta in acqua, vale contr' a tutti i vizj del petto, e contr' alla periplemonia, e pleuresi. Anche il vino, dove sarà cotta, vale contr' alla tossa. A quel medesimo vale il lattovaro confetto della regolizia, pigliando il suo sugo, e fattone lattovaro con mele. Anche la regolizia masticata, e tenuta sotto la lingua, mitiga la sete, e l' asprezza della lingua, e del gozzo.

## *Del Giglio.*

## CAP. LXIII.

IL Giglio si pianta del mese d' Ottobre, e di Novembre in terra grassa, e ben lavorata, e prendonsi gli spicchi suoi, o vero bulbi, cioè cipolle verdi, o secche, al modo, che si fa degli agli: e si pongono di lungi l' uno dall' altro una spanna, o un piede, e questo è meglio. Anche dice Aristotile, che se 'l gambo del giglio, innanzi che sia aperto il suo seme, o vero fiore, si piegherà in terra, in tal maniera, che la sua cipolla non si dibarbi, e si cuo-

pra con la terra, infra pochi giorni mette in ciaſcun nodo del gambo una piccola cipolla, a modo del ſuo bulbo. Il giglio è caldo, e umido, e ſonne di due maniere, dimeſtichi, e ſalvatichi. Ma de' ſalvatichi alcuni fanno i fiori purpurini, i quali gigli ſono di maggiore efficacia. Altri ſono, che ſon gialli. Ma i dimeſtichi ſe ſaranno peſti con ſugna vecchia, o in olio cotti, maturano il freddo apoſtema. Contra la durezza della milza, prendaſi la ſua radice, in gran quantitade, con la brancorſina, e con la radice del viſco, e ſi metta in vino per dieci giorni, e poi ſi coli, e giuntovi cera, e olio, ſene faccia unguento. A colorar la faccia, prendi le tuberoſitadi delle radici del giglio ſalvatico, e ſeccale, e poi le polverizza, e diſtempera, con acqua roſata, e falle ſeccare: la qual coſa fatta tre, o quattro volte ſolamente, quella polvere, ſtemperata con acqua roſata, te la fregherrai ſopra la faccia. Anche, lavando, ſene mondificherà la faccia, e rimoverà le creſpe. Anche dice Dioſcoride, che le ſue foglie cotte, e poſte ſopra i luoghi arſi, vaglion molto. E quel medeſimo fa la ſua radice, ſe peſta con olio, vi ſi pone, imperocchè la ſua virtude è mitigativa. Anche mena fuori la purgazion de' meſtrui, perchè è apritiva: e coſtrigne l' enfiamento. Ed imperò vale contr' agli apoſtemi, per ventuſità, ſe la ſua radice, peſta con olio, ſpeſſe volte vi ſi pone. Ma Plinio dice, che le ſue cipolle, cotte col vino, ſanano le trafitte de' ſerpenti, e la malizia, e 'l velen de' funghi. E ſe ſi coceranno in vino, miſchiandovi olio, ſolvono i chiovi, e i nodi de' piedi, e fanno rendere i peli ne' luoghi abbruciati, e arſi. Anche ſe ſi cocerà in vino, e vi s' aggiunga mele, ſoccorreranno alle vene tagliate. Le ſue foglie cotte in vino, ſanano le ferite. De' ſuo' fiori ſi fa olio,

Digitized by Google

lio, e acqua, sì come delle rose, ed è poco meno d' una medesima virtù, che olio, e acqua di rose.

*De Lingua avis.*

## CAP. LXIV.

LIngua avis, cioè correggiuola, è calda, e umida nel primo grado, ed ha le sue foglie piccole, e acute, simiglianti alla lingua dell' uccello, ed ha fiori piccoli, rotondi, e bianchi, la quale, quando è verde, è di molta efficacia, ma secca niente vale. Ed ha virtù d' incitare a lussuria, e d' umettare: e se si cocerà la detta erba con carne, o con olio, o con grasso, inciterà la lussuria. E anche vale se si cuoce, o vi si giunge zucchero, a quegli, che sono consumati. Contr' alla secchezza del petto, si dia l' acqua dove sarà cotta, e varrà meglio, se vi si giugnerà draganti.

*Della Romice.*

## CAP. LXV.

IL Lapazio, o vero la Romice, è calda, e secca nel terzo grado, o nel secondo, secondo Avicenna, ed enne di tre maniere, cioè di quella, acuta, che ha le foglie acute, e questa è più efficace: e di quella, che ha le foglie larghe, la quale è dimestica, e questa è più convenevole ad usare. Anche è di quella, che ha le sue foglie tonde, e la sua virtude è dissolutiva, e lassativa, apritiva, e sottigliativa. Contr' alla rogna, prendasi il sugo del lapazio acuto, e olio mustellino, e pece liquida, e bollano insieme, e



Digitized by Google

poi si coli, e alla colatura si giunga polvere di tartaro, cioè gromma di vino, e di fuliggine, e sene faccia unguento, il quale assai è convenevole a' rognosi. Avicenna dice, che la sua radice, cotta con aceto, vale alla rogna ulcerosa, e alla 'mpetigine: e la sua decozione, con l' acqua calda, vale al pizzicore. E similgliantemente la detta erba è ottima, per se medesima, in bagno. Contr' alla 'mpetigine, e serpigine, si faccia decozion del suo sugo, e della polvere dell' orpimento. A maturar gli apostemi, prendasi il lapazio ritondo, e si pesti, e si cuoca in olio, o con sugna. A rompere gli apostemi, prendasi il lapazio acuto, e s' apparecchi nel sopradetto modo, e vi si ponga. Contr' alla stranguria, e dissuria, prendasi la detta erba, e si cuoca in vino, e olio, e si ponga sopra 'l pettignone, e provoca l' orina in molta quantitade. Anche l' acqua, o vero il vino, in che sarà cotta, solve l' oppilazion della milza, e del fegato. Contra le scrofole nuove, facciasi impiastro del lapazio acuto, e si pesti insieme con la sugna, e vi si ponga, e 'l sugo suo dato con mele, vale contra i lombrichi. Contr' alla flemma, la quale abbonda nel cerebro, il sugo suo, con sugo di ruta, si metta nel naso in picciola quantitade, in caldo aere, o in bagno. Anche il lapazio crudo, o cotto, vale a' rognosi.

## *Della Lattuga.*

## CAP. LXVI.

LA Lattuga si può seminare, e traspiantar quasi in tutto l' anno, in terra grassa, e ben lavorata, per se, o mescolata con altre erbe: e quella, che sarà seminata nell' Autunno, utilmente si pianta del me-

mese di Dicembre, intorno alle porche dell' altre erbe, le quali, in quel tempo si seminano, imperocchè non teme il freddo, ma sene fortifica: e sarà buona dopo 'l Verno, con altre erbe, infinattanto, che farà 'l seme: ma quelle, che sono della natura delle picciole, non si trasplantano: ma quelle, che sono delle grandi, le quali s'appellano lattughe Romane, e che hanno il lor seme bianco, si deono trasporre, acciocchè crescano, e diventino dolci: e molto s'ajutan con l' innaffiar, nel tempo del secco. La lattuga è fredda, e umida temperatamente, e altri dicono, ch' ell' è calda, e umida temperatamente, e perciò è miglior, che tutte l'altre erbe, e temperatissima, rispetto all' altre, onde ingenera buon sangue, e molto, e copia, e abbondanza di latte, e se non si lava, con l' acqua, è migliore. Tosto si smaltisce, e provoca l'orina, e ammorta il mordicamento dello stomaco, che vien per collera rossa, e raffredda il bollimento del sangue, e a coloro, che non possono dormire, induce sonno laudabilmente. E se sene fa impiastro al dolor del capo, che avvenga per collera rossa, o per sangue, rimoverà il dolore. Diventa più convenevole a mangiare cotta, che cruda, perocchè 'l suo latte, per lo calor del fuoco, scema, per lo quale era induttiva del sonno: ma a' collerici è convenevole così cotta, come cruda. E nel suo principio, cioè quando è giovane, è più utile allo stomaco, e più convenevole ad accrescere il latte alla femmina, e lo sperma dell' huomo. Ma quando indura, e non è copiosa di latte, scema la sua umidità, e diventa amara, onde diviene apritiva, ma genera sangue pessimo, e però diventa nociva a color, che l'usano, imperocchè intenebra gli occhi, e corrompe la materia dello sperma. Ma quando è tenera, vale molto nelle febbri, lessata, o cruda. Cotta nell'aceto, aggiuntovi

gruo-

gruogo, ſolve l'oppilazion della milza, e del fegato. A provocare il ſonno, prendaſi del ſuo ſeme, e ſi confetti con latte di femmina, che nutrica fanciulla femmina, e con l'albume d'uovo, e ſene faccia impiaſtro ſopra le tempie. Anche la polvere del ſuo ſeme, con latte, provoca il ſonno: e quel medeſimo fa a coloro, che hanno febbre, data con l'acqua calda. Contro al caldo apoſtema, ſi confetti con olio roſato, e vi ſi ponga, e conſumalo, e rompe. Anche lo 'mpiaſtro fatto delle ſue foglie, ſovviene a quegli, ch'hanno riſipola. Anche il ſuo ſeme, dato a bere, ſoccorre a coloro, che ſpeſſo ſi corrompono. Anche è una ragion di lattughe ſalvatiche, le quali hanno le foglie più lunghe, più ſtrette, e più ſottili, e più aſpre, e più verdi: e queſta è amara, e di maggior caldezza, e ſecchezza, che la dimeſtica. Anche dice Plinio, ch'è una ragion di lattuga, che per ſe medeſima naſce, la quale s'appella lattuga caprina, la quale, ſe ſi gitta in mare, ſi muojono i peſci, che vi ſon proſſimani. Anche è un'altra ſpezie di lattuga, che naſce ne' campi, le cui foglie, peſte con la polenta, vagliono a' membri di dentro: e queſta cotale appellano i Greci ἀγρίᾳ θρίδαξ. Anche n'è un'altra ſpezie, che creſce nelle ſelve, la quale appellano ſcaricion, le cui foglie, peſte con la polenta, vagliono alle ferite, e ſtagnano il ſangue: e le ferite, che ſi corrompono, ſana, e guariſce. Ed è un'altra ſpezie di lattuga, la quale ha le foglie ritonde, e corte, la quale molti appellano acria, nel cui ſugo gli ſparvieri, ſcarpellando la terra, cavando l'erba, e intignendovi gli occhi, diſcaccian l'oſcuritade, quando invecchiano. Il ſugo della quale erba ſana tutti i vizj degli occhi, e maſſimamente quando ſi meſcola con eſſo latte di femmina: e medica i morſi de' ſerpenti, e degli ſcarpioni, ſe 'l ſuo ſugo ſi bee

con

con vino, e sopr' esso le sue foglie peste, s' impiastrino, e ogni enfiamento rimuove, e costrigne.

*Del Lentisco.*

## CAP. LXVII.

IL Lentisco è di calda, e secca complessione, e ha virtù di costrignere, e di consolidare. Contra 'l flusso de' mestrui, e contr' alla dissenteria, e vomito, per debilità di virtù contentiva, se sene faccia piccioli mazzuoli, con le sue foglie, e si cuocano in aceto forte, e fattone impiastro, si ponga sopra 'l pettignone, e sopra le reni. E contra 'l vomito si ponga sopra la forcella del petto. Anche si può usare in quest' altre maniere, contr' alle predette cose, cioè. Che si prenda il tenerume del lentischio, e si faccia bollire, infin che sia consumato l' aceto: e ciò fatto, si ponga a seccare, e sene faccia polvere, la quale si dia ne' cibi, e ne' beveraggi. Contra l' ulcerazion della verga, si prenda la polvere fatta delle sue foglie, seccate sopra testo caldo, e vi si polverizzi, imperocchè salda le piaghe, e consuma la puzza, e non vi si de' porre, se non quando vi fosse la puzza. Contr' all' ulcerazioni della bocca, e della lingua, e delle labbra, eziandio in febbre acuta, si faccia decozione delle sue foglie in aceto, la quale lo 'nfermo spesso gargarizzi.

*Della Laureola.*

## CAP. LXVIII.

LA Laureola è un' erba molto lassativa, ed è calda, e secca nel quarto grado. Il cui frutto, o

vero

vero ſeme è ritondo, roſſiccio, a quantità di pepe, il quale s' appella cocogrido, o vero coconidio, il quale è anche più laſſativo, che la laureola, bench' ella ſia laſſativa molto. Purga la flemma, e gli umor viſcoſi, e principalmente dalle parti remote, e dalle giunture de' membri, e appreſſo purga la malinconia, onde vale agli ſciatici, agli artetici, e a' podagrici. Anche vale contr' all' apopleſſia, e contr' alla parlaſia: e l' uſo ſuo è con altre medicine nell' oſſimele, e in ſimiglianti: e daſſi ancora ne' compoſti: ma per ſe ſola non ſi dà, perocchè ha natura d' ulcerar le budella, per la ſua troppa acuità. Ma tuttavolra ſe la voleſſimo uſar per ſe, sì la doverremmo cuocere, e giugnervi gommarabica, e maſtice, acciocchè la ſua malizia ſi rintuzzi. E non è mica da dar, ſe non a coloro, che ſon duri a ſolvere, e ch' hanno il ventre, e le budella carnoſe, e 'l ſuo ſeme è di quella medeſima virtude.

*Della Lappola.*

## CAP. LXIX.

LA Lappola è un' erba, che nella ſua ſommitade ha certi capitelli, i quali molto s' appiccano alle veſtimenta, e ſonne di molte maniere, e tutte ſono medicinali. E Plinio dice, che ſon di tanta virtude, che medican le punture degli ſcarpioni, e non trafiggono gli huomini, che del ſuo ſugo foſſer bagnati, e unti. E anche la decozion delle ſue radici rafferma i denti, ſe ſarà tenuta tiepida in bocca. E 'l ſuo ſeme cura molto i vizj dello ſtomaco, e fa prode a coloro, che gittano il ſangue, e ſovviene alla diſſenteria: imperocchè la ſua radice, con vino, ſtrigne, e le foglie, giuntovi ſale, ſolvono.

*Del*

Digitized by Google

*Del Leviſtico.*

## CAP. LXX.

IL Leviſtico è caldo, e ſecco, in ſecondo grado, il cui ſeme ſimilmente s'appella Leviſtico, e nelle medicine ſi mette ſolamente, e non mica l'erba, nè la radice, il quale ha virtù diuretica, e d'aprire, e di ſottigliare, onde il vino, che ſarà cotto con eſſo, vale contr' all' oppilazion della milza, e del fegato. E ancora l'acqua, dove ſi cocerà, vale contra 'l dolor dello ſtomaco, e delle budella, che avvien per ventuſitade. Anche alle predette vale la ſua polvere, con quella del comìno, miſchiata, e data.

*De' Poponi.*

## CAP. LXXI.

I Poponi deſiderano terra, e aere, chente i cedriuoli, e i cocomeri, ma meno graſſa, e meno letaminata, acciocchè più ſaporoſi, e ſodi divengano, e più toſto ſi maturino. E ſi deono piantare a quel medeſimo modo, e tempo, e poichè ſono nati, non ſi deono adacquare. De' quali alcuni ſon groſſi, e mangianſi maturi, cioè quando cominciano a diventare odoriferi, e gialli: de' quali i greceſchi, ch' hanno i ſemi molto piccoli, ſon migliori di tutte le generazion de' poponi. E altri ſono, che ſono ſottili, verdi, e molto lunghi, e quaſi tutti torti, i quali ſi chiamano melangoli: e queſti appelliamo noi melloni, i quali ſi mangiano acerbi, sì come li cedriuoli, e ſon d'un medeſimo ſapore: ma ſono men freddi, e più digeſtibili, ed imperciò ſi dice, che ſon migliori, che i ce-



Digitized by Google

driuoli. I poponi ſon freddi, e umidi nel ſecondo grado, e que' che ſon dolci, ſon temperatamente freddi. E Avicenna dice, che la ſua radice, in quel medeſimo modo, è vomitiva, che detto è della radice, de' cedriuoli, e de' cocomeri. Conviene adunque, che quei, che gli vuole uſare, alcun cibo non mangi innanzi a quelli, acciocchè non facciano abbominazione. Ma Iſac dice, che, poichè ſaranno mangiati, ſi dee dimorare, infino, che ſaranno ſmaltiti, innanzi ch' altro cibo ſi prenda. Anche dice Avicenna, che 'l popone ſi digeſtiſce tardi, ſe non quando ſi mangia con quel, ch' è dentro, e 'l ſuo nudrimento è migliore, e 'l ſuo umore è più convenevole, che quello de' cedriuoli, e de' cocomeri. Ma quando il popone ſi corrompe nello ſtomaco, ſi converte a natura venenoſa. Adunqne ſi conviene, che quando grava, ſene cavi fuori incontanente: e di quelle coſe, che dopo 'l lor mangiare danno ajutorio, ſono ne' collerici, l' oſſizzacchera, finocchio, e la maſtice. Ma i flemmatici prendono oſſimele, gengiovo condito, o ſolamente gengiovo, o decimino, e beono vin puro. Ma il lor ſeme provoca l' orina, e mondifica le reni, e la veſcica dalla rena, e dalla pietra.

## *Del Meliloto.*

## CAP. LXXII.

IL Meliloto è caldo, e ſecco nel primo grado, ed è erba, il cui ſeme, per ſimigliante nome s' appella, e anche s' appella coronaregis, imperocch' è fatta a modo di un ſemicircolo, e 'l ſuo ſeme, con le ſue cortecce, ſi mette nelle medicine, imperocch' egli è sì piccolo, e accoſtante, che appena ſene può par-

Digitized by Google

partire, ed ha virtù di confortare, per la sua aromaticità, ed anche ha virtù diuretica, per la sua sottile sustanzia. Il vino della sua decozione conforta la digestione, e caccia fuor la ventusità, e apre l' oppilazion delle reni, e della vescica. E 'l suo seme, messo nel brodo, e ne' cibi, si fa di buon' odore, e sapore.

*Della Marcorella.*

## CAP. LXXIII.

LA Marcorella è fredda, e umida nel primo grado, e la sua sustanzia è viscosa, onde, lenificando, mena fuori la collera dal fegato, dallo stomaco, e dalle 'nteriora. E si dia il sugo non cotto col zucchero, perocchè perde in parte la virtù del menare.

*Della Malva.*

## CAP. LXXIV.

LA Malva è fredda, e umida nel secondo grado, la quale è di due maniere, cioè dimestica, e salvatica. La dimestica ha più sottile, e fredda umidità. La salvatica è quella, la quale s' appella malvavischio, e bismalva: e questa cresce più alta, ed è meno fredda, e umida, ed ha la sua sustanzia vischiosa. Contra 'l caldo apostema, nel principio, si prenda le foglie della malva, e si pestino, e si pongano sopr' esso, e vale a maturarlo: e voglionsi pestare con la sugna del porco fresca, e porre sopra testo caldo: e questo ancora vale contr' alla durezza della milza, e del fegato. E la fomentazion della decozion dell' acqua a' piedi, molto vale a provocare il sonno nelle febbri acute. La malva cotta, e manicata, solve il ventre,



Digitized by Google

e vale nelle febbri, per coſtipazion del ventre. E anche della ſua acqua, ſi fa convenevol criſtèo. Ma il malvaviſchio mollifica più, e matura, cioè le ſue foglie ſolamente. E la ſua radice, peſta con la ſugna, e alquanto ſcaldata, meglio matura gli apoſtemi, poſta ſopr' eſſi, e mollifica la durezza. Anche ſe la ſua erba, con la radice, ſi cocerà, infino al conſumamento dell' acqua, apparirà una certa viſcoſità, la quale ſe ſi pone ſopra gli apoſtemi, gli matura, e mollifica la durezza, e ammorbida. E dell' acqua, giugnendovi cera, e olio, ſi faccia unguento, il quale è conveniente alle predette coſe. L' acqua, dove fie cotto il ſuo ſeme, e della malva, vale contr' alla toſſa ſecca. Anche vale all' etica. Anche il ſuo ſeme, poſto in ſacchetto, e cotto in olio, ſolve la durezza, e mondifica. Anche dice Iſidoro, e Plinio, che chi s' ugnerà con ſugo di malva, miſchiata con olio, non potrà eſſer dannificato dalle punture delle pecchie, nè ſofferà ne' membri, che ne ſaranno unti, puntura, nè morſo di ſcarpione, nè di ragno.

## *Della Menta.*

## CAP. LXXV.

LA Menta è calda, e ſecca nel ſecondo grado, e ſonne di tre maniere. L' una è domeſtica, la quale propriamente ſi chiama Menta ortolana, e queſta mezzanamente ſcalda, e conforta. L' altra è menta ſalvatica, la qual s' appella mentaſtro, e queſta ſcalda più. Ed enne un' altra, la quale ha più lunghe, e più late, e più acute le foglie, e queſta è la menta romana, o vero ſaracineſca, e volgarmente s' appella erba Santamaria: e queſta è più diuretica, che l' altre. La menta domeſtica è un' erba, la quale agevolmen-

mente si multiplica, e tosto esce, e mette fuori della terra, e cresce: e se 'l suo gambo si piega in terra, e si cuopre di terra, si converte, e si muta in radice, e avaccio da se produce nuova schiatta, e confassi più a manicare, che ad uso di medicina: e verde, e secca è di grande efficacia. Ma si secca in luogo ombroso, e serbasi in grande efficacia, per tutto l'anno: ed ha virtù di consumare, e di dissolvere, per le proprie sue qualitadi, e per aromaticità: ed ha virtù di confortare, per lo suo odore. Contr' al fetor della bocca, e putredine delle gengìe, e de' denti, si lavino la bocca, e le gengìe dell' aceto, ove sarà cotta la menta ortolana. Appresso si stropiccino con la polvere della menta secca, o con la menta secca. A provocar l' appetito, quando fosse impedito, per freddi umori, che fossono nella bocca dello stomaco, si faccia salsa d' aceto, e menta, e un poco di cennamo, o ver di pepe. Contra 'l vomito, che venga per debilità di virtù contentiva, o per cagion fredda, si cuoca la menta in acqua salmastra, e in aceto: intintovi una spugna, si ponga alla bocca dello stomaco: e ancora mangi lo 'nfermo la detta menta cotta. Contra 'l tramortimento, e debilità, con febbri, o vero senza febbri, o con materia, cioè umori, o per qualunque cagione, sia pesta la menta, e messa in poco aceto, e in vino, se lo 'nfermo è senza febbre, e se è con febbre, in solo aceto, e mettavisi pane arrostito, e si lasci dimorare alquanto, infin che s' immolli, e s' appicchi al naso, e sene freghino le labbra, e i denti, e le gengìe, e le tempie, e si leghi sopra le veni, che battono delle tempie, e delle braccia. E ancora la mastichi lo 'nfermo, e tranghiotta l' umorosità. Contr' all' assodamento del latte, sì sene facciano piccioli mazzuoli, e si cuocano in vino, e olio, e s' impiastrino sopr' alle

pop-

poppe. E ſappi, che quando alcuna medicina ſi dà contr' a veneno, deſi dare col ſuo ſugo, o col vino, dove ſarà cotta, ſe non aveſſi il ſugo. Contra 'l veneno, prendi ſolamente il ſugo della menta romana, o vero il vin, dove ſarà cotta, o il ſuo ſugo, miſchiato con mele, e vale. Anche vale contr' all' oppilazion della milza, e del fegato, e delle vie dell' orina, per freddo umore, e ancora per umor caldo, ſanza febbre. E anche il ſuo ſugo, dato con mele, uccide i lombrichi del corpo: e meſſo negli orecchi, uccide i vermini. E cotta in vino, e olio, e impiaſtrata, ſolve la durezza delle fredde apoſteme. Anche ſi prenda il mentaſtro, e ſi cuoca in vino, con la ſalvia inſieme, e 'l vino ſia dato allo 'nfermo, e ſi dia contr' alla fredda toſſa, il vino dove ſaranno cotte. Anche il ſuo fomento riſcalda la matrice raffreddata, e la mondifica, e purga. La ſua polvere meſſa in ſacchetto, coſtrigne la fredda reuma del capo. E nota, che la menta romana, ſi può mettere in luogo dell' ortolana.

## *Della Mandragola.*

## CAP. LXXVI.

LA Mandragola è fredda, e ſecca, ma la ſua quantità non ſi determina per gli Autori: le cui ſpezie ſono due, cioè maſchio, e femmina, ma ciaſcheduna indifferentemente uſiamo. E certi ſono, sì come è Avicenna, e altri, che dicono, che la femmina è fatta a modo di femmina, e 'l maſchio a modo d' huomo, la qual coſa è falſa: ma il maſchio ha le ſue foglie più lunghe, e la femmina più late. Vero è, ch' e' ſon certi, che fanno tali tagliamenti, acciocchè ingannino le femmine. Onde principalmente le cortec-

tecce delle ſue radici ſi confanno ad uſo di medicina, e appreſſo i frutti, e ultimamente le ſue foglie. E la corteccia della ſua radice, poich' è colta, ſi ſerbi per quattr' anni, in molta efficacia, ed ha virtù di coſtrignere, e di raffreddare, e di far ſonno nelle febbri acute. A provocare il ſonno, ſi prenda la polvere delle ſue cortecce, e ſi confetti con latte di femmina, che nudriſca fanciulla, con albume d' uovo, e ſi ponga ſopra la fronte, e ſopra le tempie. Contr' a dolor di capo, per calidità, le foglie ſue trite ponganſi ſopra le tempie. Anche gli ſi faccia unzione con olio mandragolato, il quale ſi fa in queſta maniera. Prendaſi il frutto della mandragola, trito in olio comune, e lungamente vi ſtia in macero, poi gli ſi dia alcuna decozione, e ſi coli, e queſto poi farà l' olio mandragolato, il qual vale a provocare il ſonno, e al dolore del capo, per caldezza, ſe la fronte, e le tempie s' ungono; e contraſta, e coſtrigne il calor della febbre. Anche il predetto olio ripercuote la materia dell' apoſteme calde, nel lor principio. Anche il ſuo frutto, o vero foglie, vi s' impiaſtrino ſuſo, o almeno la ſua polvere, con ſugo d' alcuna erba. Contr' al fluſſo del ventre, per impeto di collera, ſi dee ugner dell' olio predetto il ventre, e tutta la ſpina, e ſene metta dentro un pochetto, con alcuno lieve criſtèo. Avicenna dice, che ſe con le foglie ſi ſtropiceranno le macchie, ſi rimoveranno: e del ſuo lattificcio ſi rimuovono le litiggini. Anche induce ſonno incontanente, e meſſa nel vino, fortiſſimamente inebbria. E la cura di tutti i predetti nocimenti della mandragola, e col biturro, e col mele, e col vomito. Anche ſi dice pubblicamente, che la mandragola ha virtù di fare impregnar le femmine ſterili: la qual coſa non è vera, ſe non forſe, quando la ſterilità foſſe per troppa caldezza di matrice, imperocchè

al-

allora ſi riducerebbe la matrice a temperamento, acciocchè il ſeme dell'huomo non vi riardeſſe.

*Del Meu.*

## CAP. LXXVII.

IL Meu è caldo, e ſecco in ſecondo grado, ed è erba, il cui ſeme è detto con ſimigliante nome, la quale ſpezialmente ſi conſà ad uſo di medicina, e ſi può ſerbar per due anni, la cui virtude è diuretica, per la ſottile ſuſtanzia. E 'l vino, o vero l'acqua, ove ſarà cotta, vale contr'alla oppilazion della milza, e del fegato, per fredda cagione, e diſſolve la ſtranguria. Ma la ſua acqua ſi può più convenevolmente dar nella State, e a' giovani; e 'l vino nel Verno, e a' vecchi. E la polvere del meu, col ſeme del finocchio, data nel cibo, e nel beveraggio, caccia fuor la ventuſità dello ſtomaco, e delle budella, e conforta la digeſtione.

*Del Marrobbio.*

## CAP. LXXVIII.

IL Marrobbio è caldo, e ſecco nel terzo grado, e per altro nome è chiamato praſſio, le cui foglie ſpezialmente ſi confanno ad uſo di medicina, appreſſo le ſue cortecce, e radici: e la ſua erba, appiccata in luogo ombroſo, ſi conſerva tutto l'anno, ed ha virtù diſſolutiva, e conſumativa, per le ſue qualitadi; è diſſolutiva, e apritiva, per la ſua amaritudine. Contr'all'aſma, per freddo umore, e viſcoſo, ſi dia il diapraſſio, o ſi faccia lattovaro d'una parte del ſugo, e quinta di mele ſchiumato, e ſi cuoca alquanto,

infin

infin che divenga ſodo, e poi vi ſi metta polvere di dragante, e di gommarabica, e di regolizia, il quale ſarà ottimo contra 'l vizio del petto: o almanco la ſua polvere ſi confetti con mele ſchiumato, giuntovi la polvere del ſugo della regolizia. Contr' alla toſſa vale la ſua decozione, e de' fichi ſecchi. Contr' alla ſtranguria, e diſſuria, ſi dia il vino della ſua decozione, e de' fichi ſecchi. Anche ſi faccia impiaſtro della detta erba, cotta in vino, e olio, ſopra le reni, e ſopra 'l pettignone: e quel medeſimo vale contr' alla colica, per fredda cagione. Contr' alle morici enfiate, e che non gittano, ſi faccia encatiſma, cioè vaporazion d' acqua ſalſa, e di vino, dove ſia cotta, e poi ſi faccia ſuppoſitorio della ſua polvere, confetta con mele, o ſi faccia decozione della polvere, o del ſuo ſugo, con olio muſtellino, e intintavi la bambagia, vi ſi ponga ſuſo. Contra i lombrichi ſi dia la ſua polvere, confetta con mele. Contra i vermi degli orecchi, ſi metta il ſugo ſuo negli orecchi. Contra 'l vizio della milza, ſi dieno, o vero ſi prendano le cortecce delle radici, e con l' erba inſieme ſi macerino per dieci giorni, in vino, e olio, e poi ſene faccia decozione, e ſi coli, e alla colatura ſi giunga cera, e olio, e ſene faccia unguento.

*Della Majorana.*

## CAP. LXXIX.

LA Majorana è calda, e ſecca in ſecondo grado, e per altro nome è detta eſcron, le cui foglie, e i fiori, ſi confanno ad uſo di medicina, e ſi coglie la State co' fiori, e ſeccaſi all' ombra, e ſi ſerba per un' anno, ed ha virtù di confortare, per lo ſuo odore, e di diſſolvere, conſumare, e mondificare per le

sue qualitadi. La polvere della majorana, data in cibo, o in vino, dove sarà cotta, riscalda lo stomaco raffreddato, e conforta la digestione: e posta alle nari, conforta il cerebro. I suo' fiori, e le foglie, poste in testo caldo, e messe in sacchetto, e poste nel luogo, ove fosse dolor per ventusità, lo solvono. Anche posta sopra 'l capo, vale contr' alla reuma del capo. E nota, che i topi volentieri fanno noja alle sue radici, per via di medicamento.

*Del Navone.*

## CAP. LXXX.

IL Navone sostien quasi ogni aere, e desidera terra grassa, e soluta, e nasce nel terreno asciutto, e presso, che magro, e dirupato, e sabbionoso. E la proprietà del luogo trasmuta il navone in rapa, e la rapa in navone. E acciocchè ottimamente faccia utilitade, richiede il terreno ben lavorato, e setaminato, e ben rivolto. E in que' luoghi ottimamente alligna, ne' quali le biade sono state in quel medesimo anno. E se saranno troppo spessi, divellerane alcuni, acciocchè gli altri si fortifichino, i quali potrai in luogo voto trasporre. Seminansi intorno alla fine di Luglio, e tutto 'l tempo del mese d' Agosto: e se non piovesse, s' ajutin con l' annaffiare. Possonsi eziandio acconciamente seminare intra 'l miglio, e panìco, massimamente serotine, quando si sarchierà la seconda volta. Ajutasi anche molto il navone, e la rapa, col sarchiare: e de' navoni quegli son più nobili, che son più lunghi, e quasi crespi, non grossi, e che non hanno molte radici, ma una solamente acuta, e diritta. De' navoni si fanno ottime composte col rafano, e un poco di sale, e d' aceto, e mele, e senape, e spezie odorifere:

re: e ſanza ſpezie ſi poſſon fare aſſai buone. I navoni ſon caldi nel ſecondo grado, e nutriſcon molto, ma malagevolmente ſi ſmaltiſcono, e fanno le carni molli, e gonfiate, ma meno, che le rape. I quali ſe ſi cuocono in acqua, e quella prima cocitura gittata via, e nell' altra ſi ricuocano, ſi tempera la durezza della ſua ſuſtanzia, e mezzanamente generano nutrimento intra buono, e reo. Quelli, che non ſon ben cotti, malagevolmente ſi digeſtiſcono, e fanno ventuſità, e oppilazion nelle vene, e ne' pori. E perciò, ſe due volte ſi cuocano, ſono utili, e ciaſcuna acqua gittata, ſi ricuocano in un' altra con graſſiſſima carne.

*Del Naſturcio.*

## CAP. LXXXI.

IL Naſturcio è caldo, e ſecco nel quarto grado, e 'l ſuo ſeme ſpezialmente ſi confà ad uſo di medicina, e ſerbaſi per cinque anni, e la ſua erba verde è di molta efficacia, e ſecca di piccola. Ha per le ſue qualità virtù di diſſolvere, e conſumare. Contr' alla parlaſia della lingua, quando li nervi s' oppilano, e ſi riempiono delle umiditadi, come ſuole incontrar nelle febbri acute, ſi de' il ſuo ſeme maſticare, e porre ſopra la lingua. Contr' alla parlaſia degli altri membri, ſi prenda il ſuo ſeme, e ſi metta in ſacchetto, ſi cuoca in vino, e ſi ponga ſopra 'l membro, che duole. E ancora l' erba cotta con la carne, e mangiata, vale a ciò. Contr' alla ſuperflua umidità del cerebro, sì come nella letargia, ſi provochi lo ſtarnuto con la polvere del ſuo ſeme poſta alle nari. Contra 'l cadimento dell' uvola, ſi faccia gargariſmo dell' aceto, dove ſia cotta la predetta polvere, e i fichi ſecchi. Contr 'l mal del fianco, e contra la colica, per cagion

fredda, vi si ponga il suo seme, messo in sacchetto, e cotto in vino. A quel medesimo, e ancora alla stranguria, vale la sua erba, cotta in vino, e olio, e postavi sopra. Contra tenasmon, per umor viscosi, quando il culo enfia, si ponga sopra 'l culo la sua polvere, e le reni ancora s' ungano di mele, e vi si sparga la polvere del seme del nasturcio, e del comìno, e della colofonia.

*Del Nenufar.*

## CAP. LXXXII.

IL Nenufar è freddo, e umido nel secondo grado, ed è un' erba, la quale ha le sue foglie late, e che si truova in luoghi acquidosi, ed enne di due maniere. Una, che ha fiori purpurini, la quale è migliore, e altra fiori gialli, la quale non è tanto buona. Il suo fiore si confà ad uso di medicina, e coglieſi di Settembre, e serbasi per due anni, in molta efficacia. De' suoi fiori si fa sciroppo, spezialmente contr' alle acute febbri. E per colui, che fosse di distemperata caldezza, si cuocano in acqua i suo' fiori, e aggiunto zucchero, sene faccia sciroppo. Contra 'l dolor del capo, per caldezza, usano i Saracini di fargli dimorare in acqua una notte, e la mattina appiccano alle nari cotale acqua, e i fiori.

*Del Nappello.*

## CAP. LXXXIII.

IL Nappello è Navon marino, che cresce nel lito del mare, ed è velen pessimo, e mortale, ed è di somma, e smisurata caldezza, e siccità, il quale se fia

sia fregato, rimuove le macchie della buccia, e quando si prende in beveraggio, che sia, per istudio di medicina, rettificato, vale contr' alla lebbra, ed è veleno, a chi ne bevesse, oltre a una mezza oncia, e meno di questo ancora uccide l' huomo. Ed è maraviglia grande, che un piccol topo si truova, che 'l mangia, e allato ad esso si truova: e quel cotal topo, è triaca contra 'l detto nappello.

## *Della Nigella.*

## CAP. LXXXIV.

LA Nigella è calda, e secca nel terzo grado, ed è seme d' un' erba, la quale in luoghi paludosi, e intra 'l grano ancora, si truova. Il qual seme si serba per dieci anni, ed è ritondo, e piano, e rossiccio, e amariccio, ed ha virtù diuretica per la sua amaritudine, ed ha virtù di dissolvere, e consumare per le sue qualitadi. Lo 'mpiastro fatto di farina di nigella, e di sugo d' assenzio, intorno al bellìco, e spezialmente a' fanciulli, uccide i lombrichi: e a quelli, che son di maggiore etade, si confetti col mele, e si dia loro la farina della nigella, con l' aceto tiepido, e soffiata nelle nari, uccide i vermini. Unguento di nigella si fa così. Prendasi nigella in molta quantità, e si cuoca in forte aceto, infin che divenga alquanto spesso, e allora aggiuntovi olio, diventerà quasi unguento, il quale è ottimo alla rogna, e rimuove agevolmente la 'mpetiggine della faccia.



Digitized by Google

*Dell' Origano.*

## CAP. LXXXV.

L' Origano è caldo, e ſecco nel terzo grado, e per altro nome è detto cunìla, ed enne di due maniere, cioè ſalvatico, e dimeſtico. Il ſalvatico, il quale ha le foglie più ampie, adopera più fortemente. Il dimeſtico ha le ſue foglie piccole, cioè minori, che quelle del ſalvatico, ed è quello, che ſi truova negli orti, e adopera più ſoavemente, il qual ſi dà nelle medicine. Coglieſi nel tempo, che produce i fiori, e appiccaſi all' ombra, e ſi ſecca. E le ſue foglie co' fiori, ſi deono mettere nelle medicine, gittati via i gambi, e ſi ſerba per un' anno, ed ha virtù di diſſolvere, di conſumare, e d' attrarre. Contra la fredda reuma del capo, prendaſi le ſue foglie, co' fiori, e ſi mettano in teſto ben caldo, ſanza alcun liquore, in un ſacchetto, e ſi ponga poi ſopra 'l capo il detto ſacchetto, e lo 'nfermo ſi cuopra bene con panni, acciocchè 'l capo ſudi. Il vino, dove ſarà cotto, gargarizzato, conſuma l' umidità delle gengìe, e delle fauci. Anche la ſua polvere, poſtavi ſopra, conſuma l' umidità. Contr' all' aſma fredda, ſi dia il vin della ſua decozione, e de' fichi ſecchi: o ſi dia la ſua polvere confetta con mele, e ſi dia con acqua calda. Il vino ancor dove ſarà cotto, conforta la digeſtione, e ſi rimuove il dolor dello ſtomaco, e delle budella. Anche ſe della ſua erba ſi faranno mazzuoli, e ſi cuocano in vino, e ſi pongano ſopra le reni, ſolvono la ſtranguria, e diſſuria.

*De'*

Digitized by Google

*De' Porri.*

## CAP. LXXXVI.

I Porri ſoſtengono quaſi ogni aere, e deſiderano terra mezzanamente ſoluta, acciocchè ottimamente facciano utilitade, e anche graſſa, e letaminata. Seminanſi in luoghi caldi, e in quelli, che ſien quaſi temperati, del meſe di Dicembre. Ne' temperati, e freddi, del meſe di Gennajo, e di Febbrajo, e di Marzo, allora che la terra ſarà ridotta ad egualitade. E queſta ſementa ſi fa, o ſola nelle porche, o meſcolatamente con altre erbe, in terra, che ſia ottimamente lavorata, e di ſopra di letame coperta. E queſti ſemi ſi deono ſeminare ſpeſſi, e poi ſi divellono imprima le porrine più groſſe. Non ſi rimuova alcuna coſa delle loro radici, quando ne' ſolchi ſi piantano. Ma quando ſi piantano col palo, ſene rimuovono le radici, quaſi infino alla porrina, e ancora la cima delle lor foglie, e ſi piantano del meſe d'Aprile, e di Maggio, e per tutto 'l meſe di Giugno, e ancora ſi poſſon piantar del meſe di Luglio, e d'Agoſto, di Settembre, e d' Ottobre, e ſaranno utili nel ſeguente meſe di Marzo, e d'Aprile. E non ſi dee nel piantamento de' porri, ricercar terra molle, ma mezzana, e ottima; e anche quella, che foſſe quaſi ſecca, ſarebbe aſſai buona, e piantanſi in due modi. Nell'un modo ſi piantano in ſolchi, come a Bologna ſi coſtuma, cioè in maniera, che per una ſpanna intera, l'un ſolco ſia dell'altro partito, e i porri ſieno poſti ne' ſolchi, inſieme giacenti, l'uno dall'altro partito quattro dita. E quando l'altro ſolco ſi fa, ſi tiri la terra ſopra i porri, e co' piedi ſoavemente ſi calchi. Nel ſecondo mo-

modo ſi piantano con palo: nelle porche ben lavorate, e diſpoſte ſi facciano pertugi col palo, groſſo, quaſi come un' aſta di lancia, e adentro per una ſpanna, e più, e l' uno dall' altro un ſommeſſo ſpartito, ne' quali ſi mettano l' apparecchiate porrine, e non ſi riempiono i pertugi, nè vi ſi mette niente: ma, paſſate tre ſettimane, ſi ſarchiano, allora, che l' erba naſce tra eſſi, e ſi purgano dall' erbe. E diceſi, che i porri, in tal maniera piantati, ſon migliori degli altri, e non ſi poſſono agevolmente imbolare, ma queſto modo è più malagevole. Anche ſi piantano ottimamente intra le cipolle, che ſien già quaſi groſſe. E divelte le cipolle, ſi ſarchiano, e truovaſi, che utilmente allignano, e creſcono. E quando ſi divellono, in un luogo ſene laſciano alcuni, i quali ſi ſerbano per ſeme: il cui ſeme ſi può per tre anni, ſanza leſion ſerbare. Il porro è caldo, e ſecco nel terzo grado, e per via di cibo, non è mica laudabile, imperocchè nuoce allo ſtomaco, faccendo enfiamento, e ventuſità, e con la ſua acuità morde i ſuo' nervi. Anche ha proprietà di far nera fummoſità, che a malinconia s' appartiene, la quale, ſalendo al capo, oſcura il vedere, e induce ſogni terribili, e pauroſi: onde ſene debbono guardare i collerici, maniaci, e quelli, che hanno oppilazion nel capo. Ma quegli, che gli amano di mangiare, prendano, dopo eſſi, lattughe, e porcellane, indivia, e ſimiglianti coſe, acciocchè il lor calore di quelle coſe ſi temperi; o ſi leſſino, e appreſſo due, o tre volte ſi lavino, e poi ſi dieno a mangiare. Ma ſecondo medicina vagliono, imperocchè mangiati crudi, mondificano la canna del polmone da' groſſi umori, e aprono l' oppilazion del fegato. Anche il ſugo del porro con aceto, e olio roſato, e incenſo, meſſo nelle nari, coſtrigne il ſangue a coloro, che ſon di fredda natura. Anche, diſtillato

nell'

Digitized by Google

nell' orecchie, mitiga il dolor generato per freddezza, e umiditade. Anche il porro crudo impiastrato sopra 'l morso de' serpenti, fa utilitade. Anche cotto, e con olio di mandorle condito, suscita la lussuria. E Plinio dice, che 'l porro pesto col mele, e impiastrato sopra le ferite, le sana. E 'l suo sugo bevuto col vino, solve la doglia de' lombi, e mischiato con sale, tostamente chiude le ferite, e sana, e ammorbida le durezze, e le rotture tostamente salda. Anche il porro crudo mangiato, vale contr' all'ebrietà, e stimola la lussuria. Anche solamente con l' odore scaccia gli scarpioni, e i serpenti. Anche vale contra 'l dolor de' denti, e i loro vermini uccide: ma ingrossa la sottilità degli occhi, e grava lo stomaco, e genera sete, e incende il sangue, e infiamma, se sene mangia disordinatamente. Il suo seme è più secco, e di più forte operazione, del quale se si danno tre dramme a bere, con due di seme d' aglio, maravigliosamente strigne il sangue a coloro, che sputano il sangue del petto.

*Del Papavero.*

## CAP. LXXXVII.

IL Papavero si semina del mese di Settembre ne' luoghi caldi, e secchi, ma ne' temperati, e freddi, del mese di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo, e di Novembre. Puossi anche con l' altre erbe seminare: ed è freddo, e secco nel primo grado, ed è di due fatte, bianco, e nero. Il Papavero bianco è freddo, e umido, e 'l nero è freddo, e secco, e più mortificativo. Il suo seme colto, per dieci anni si serba: ed ha virtù di far dormire, e di lenificare, e di mortificare. A provocare il sonno, facciasi impiastro

dell'uno, e dell'altro seme, o dell'uno col latte della femmina, e con l'albume dell'uovo intorno alle tempie. E le femmine di Salerno danno la polvere del papavero bianco, cioè suo seme, a' fanciulli, col proprio latte. E non si dee mica dare il seme del papavero nero, imperocchè più mortifica. Contr' alle calde apostteme, nel cominciamento, e contra 'l riscaldamento del fegato, si prenda il seme del papavero, o la sua erba pesta, e si confetti con olio rosato, e vi si ponga suso. Contr' alla secchezza de' membri, come nell'etica, e nell'altre infermitadi, prendasi l'olio violato, e si scaldi alquanto, e con esso si confetti la polvere del papavero bianco, e sen' unga la spina per tutto. Ancora a questa medesima infermitade, e contr' alla secchezza del petto, vale molto il diapapavero, il qual si fa principalmente d'esso. Dicono ancora Plinio, e Dioscoride, e Macrobio, che del sugo delle foglie, e suo' capitelli, si fa oppio, donde il sonno si provoca a coloro, ch' hanno febbre. Il quale cautamente si dee dare, imperocchè molto oppila, e infredda, e mortifica, e massimamente il papavero nero.

*Del Peucedano.*

## CAP. LXXXVIII.

IL Peucedano è un' erba, che per altro nome s' appella finocchio porcino, il quale è caldo, e secco: e 'l vino della sua decozione vale contr' alla stranguria, e dissuria, e contr' all' oppilazion della milza, e del fegato. Ancora cotta in vino, e olio la detta erba, e impiastrata al fegato, e alla milza, mollifica la lor durezza. Contr' agli umor freddi, che sien ne' membri spiritali, si dia l'acqua della sua decozione,

e

e dell' orzo: e se sono molto freddi, si dia il vino della sua decozione, e 'l sugo della regolizia.

*Del Prezzemolo.*

## CAP. LXXXIX.

IL Prezzemolo si può seminare del mese di Dicembre, di Febbrajo, e di Marzo, e d' Aprile, solo, e insieme con l' altre erbe, e si può traspiantare quasi tutto 'l tempo dell' anno. Il suo seme si serba per cinque anni, ed è caldo, e secco nel secondo grado, ed è diuretico, ed incisivo, e provocativo dell' orina, e de' mestrui, e dissolve la ventusità, e l' enfiamento, e spezialmente il suo seme. E Galieno dice, che impiastrato sopra le pustule, maravigliosamente mondifica la rogna, e la morfea: onde vale agl' idropici, e a quelli, ch' hanno febbre periodica, e mitiga il dolor delle reni, e della vescica, imperocchè rarifica i pori, e le vie del corpo, e caccia gli umori, sottigliando, con l' orina, e col sudore, e mondifica il fegato, e le ferite, e apre la loro oppilazione, e le loro aposteme cura, massimamente quelle, che son nelle reni, e dissolve la ventusità della colica. E pesto, e messo nella natura della femmina, provoca i mestrui, e caccia fuori la secondina, e la creatura morta; il quale ancora dato a bere, mondifica il feto dagli umor grossi, e viscosi.

*Del Psillo.*

## CAP. XC.

IL Psillo è freddo, e umido nel quarto grado, ed è un' erba, il cui seme, psillo s' appella, il qual se-

me si debbe nelle medicine mettere. Coglieſi nella State, e ſerbaſi per due anni, ed ha virtù di purgare, e di raffreddare, e di mondificare, o vero mollificare. Contr' alla ſecchezza della lingua, nelle febbri acute, ſi prenda il ſuo ſeme, e ſi leghi in ſottiliſſimo panno, e mettaſi nell' acqua, e raſa prima la lingua col coltello di legno, ſen' unga la lingua. Contr' alla ſecchezza de' membri ſpiritali, e coſtrizione del ventre, nell' acute febbri, ſi prenda il pſillo, e ſi metta in acqua, e ſi laſci alquanto. Appreſſo, gittata via quell' acqua, ſi dia con l'acqua fredda in iſciroppo. Anche ſi mette convenientemente il pſillo nello ſciroppo, contr' all' acute febbri, e deſi tanto cuocere, che la gocciola s' accoſti alla meſtola, la qual toſto vi s' appicca per la viſcoſitade del detto pſillo. Contr' alla diſſenteria deſi prendere il pſillo, e ardere in alcun teſto, e fattone polvere, ſi dia con uovo da inghiottire, e con acqua roſata, che ſia meglio, ſe ciò avvien per vizio delle budella di ſopra. Ma ſe addiveniſſe per vizio delle budella di ſotto, ſi faccia ſuppoſta della ſua polvere. E a queſta medeſima coſa, facciaſi impiaſtro della ſua polvere, con albume d' uovo, e con un poco d' aceto, e acqua roſata ſopra 'l pettignone, e ſopra le reni, o ſopra 'l bellìco, s' avvien per vizio delle budella di ſopra. Contra 'l fluſſo del ſangue del naſo, vale quel medeſimo impiaſtro, ſopra la fronte, e ſopra le tempie, o ſi metta nelle nari, eſſendo fatto della ſua polvere, e del ſugo della ſanguinaria. Contr' alle calde apoſteme, ſi prenda un ſacchetto pieno di ſeme di pſillo, e vi ſi ponga ſpeſſo ſu. Contr' all' aſprità de' capelli, ſi prenda l' acque delle decozioni del pſillo, e ſene lavi il capo. Anche per la ſua freddezza, e umidità, conſerva la canfora, perocchè la canfora è di troppo ſottil ſuſtanzia.

*Della*

Digitized by Google

*Della Piantaggine.*

## CAP. XCI.

LA Piantaggine, la quale per altro nome è detta Lingua ericina, o petacciuola, è fredda, e secca, le cui foglie secche saldano ottimamente le ferite, e a questo niuna cosa è migliore, secondo che dice Dioscoride. E par mirabil cosa, che se si bee il sugo di tre barbe di quella, con tre once di vino, alcuna volta cura la terzana, e se si bee il sugo di quattro, con quatr' once di vino, alcuna volta cura la quartana. Anche dice Dioscoride, che sana le ferite del can rabbioso, e ajuta gl' idropici, e contrasta al veleno, e 'l suo sugo uccide i lombrichi, e mitiga la gran soluzion del ventre, e costrigne i mestrui, ripercuote gli enfiamenti delle posteme, nel cominciamento, e disfagli: e reprime, e mondifica le gengìe enfiate, e piene di sangue.

*Del Polipodio.*

## CAP. XCII.

IL Polipodio è caldo nel quarto grado, e secco nel secondo, secondo alcuni, ma altri dicono, che è caldo, e secco nel secondo grado, ed è un' erba simigliante alla felce, la quale cresce sopra le querce, e sopra le pietre, e muri, e volgarmente s' appella felce quercina: ma quella, che cresce nelle querce è migliore. La sua radice colta, e alquanto netta, e secca al Sole, per un dì, si conserva in molta efficacia, per due anni. E quella, la quale, rompendola, mostra secchezza, si dee gittar via, ed ha virtù di dis-

sol-

Digitized by Google

ſolvere, di conſumare, e di purgare, principalmente la flemma, e la malinconia, e maſſimamente dallo ſtomaco, e dalle budella: ed è un pò laſſativa. E nota, che nella cocitura del Polipodio, ſi dee mettere alcuna coſa, che cacci via la ventuſità, sì come anici, finocchio, e comîno, perocchè 'l Polipodio ſolo muta gli umori in ventuſità. Anche l' uſiamo ne' compoſti, nelle cociture, e nelle confezioni, e nel brodo della gallina, o d' altra carne. Ancora diamo la ſua polvere a ſolvere, e vale alla cotidiana, e alla terzana, per cagion di collera gialla, o citrina, e ſolve ancora l' oppilazion del fegato, per groſſi, e viſcoſi umori. Anche vale alla febbre quartana, e a quelli, ch' hanno mal di fianco, e colica, e a quelli, ch' hanno flemma mucilaginoſa nelle budella, utilmente ſovviene. Contr' alla quotidiana, e al mal di fianco, e alopetìa, e al dolore delle giunture, e a conſervazion di ſantà, cotal ſia l' uſo. Prendaſi il Polipodio, e ſi peſti in quantità d' once una, o di due, il più, s' egli è molto laſſativo, e ſi cuoca in acqua con le ſuſine, e viuole, giugnendovi ſeme di finocchio, e d' anici, in molra quantitade; e colato, ſi dia la mattina, o la ſera allo 'nfermo.

*Della Paſtinaca.*

## CAP. XCIII.

LA Paſtinaca ſi ſemina del meſe di Dicembre, di Gennajo, e di Febbrajo, e di Marzo, in terra graſſa, e ſoluta, e di dentro cavata, e ottimamente lavorata, ed è di due maniere, ſalvatica, e dimeſtica: e ciaſcuna nelle radici è di duro nutrimento, e meno nutriſce, che la rapa: ma ha alcuna acuità, onde ſottiglia, e fa ſoluzione, e però provoca i meſtrui, e l' ori-

l'orina. Ha ancora in se alcuna virtude infiammativa, per la quale ajuta il coito, la quale, quando si costuma, genera sangue non laudabile. Adunque, acciocchè si riduca a temperamento, si convien due volte lessare, e gittata via l'acqua, tre volte si cuoca. La pastinaca salvatica, per altro vocabolo, è appellata dauco asinino, e la dimestica dauco cretico. E la loro radice, secondo Isac, è calda nel mezzo del secondo grado, e umida nel mezzo del primo. Ma le foglie, e i fiori, secondo gli altri, son calde, e secche nel terzo grado, e l'una per l'altra si mette nelle medicine, perocchè son quasi d'una medesima virtude. Ma la dimestica e migliore. Anche è un'altra pastinaca, la quale è rossa, e puossi mangiar cruda: e cotta co'navoni, fa bellissime composte, abbellite con color rosso, la qual si semina a modo dell'altre pastinache. La pastinaca salvatica ha efficacia, e operazione, spezialmente, secondo le sue foglie, e fiori, ma poco, secondo le sue radici. Questa erba si dee cogliere, quando produce i fiori, gettate via le radici, e desi in luogo ombroso seccare, e serbasi per tutto l'anno, ed ha virtù dissolutiva, consumativa, e attrattiva. Di sua qualitade è diuretica, per la sua sustanzia sottile. Contr' alla fredda reuma, si metta in sacchetti, sopra 'l capo, della polvere fatta della predetta erba, ben calda. Al dolor dello stomaco, per ventusità, o per freddezza, e contr' alla stranguria, e dissuria, e contr' alla colica, ed iliaca passione, si dia il vin, dove sarà cotta, e l'erba, in molta quantità cotta in vino, e olio, e pongasi sopra 'l luogo dogliente. Contr' a stranguria, e dissuria, e vizio di pietra, si dia il vin della decozion del suo seme, e di saxifrica. Contr' all'oppilazion di fegato, e di milza, per cagion fredda, e contr' a idropisia, facciasi sciroppo del sugo del finocchio, e della decozion sua.

Contr'

Digitized by Google

Contr' a durezza di fegato, e di milza, pongaſi l' erba, in molta quantità, in vino, e olio, e ſia così macerata per dieci dì, e 'l decimo dì ſi cuoca, infinattanto, che ſi riduca in olio, e tutto 'l vino ſia conſumato: e ſi priema l' erba ottimamente, e quel che rimane, ſi coli, e ſi prenda poi la colatura, e ſi ponga al fuoco, e aggiuntovi cera, ſene faccia cerotto, il quale, contr' alle predette coſe, e contr' a cotali apoſteme, è convenevole.

*Della Porcellana.*

## CAP. XCIV.

LA Porcellana, quaſi in qualunque tempo ſi ſemina, naſce vegnente il caldo, e ſpezialmente del meſe d' Aprile, di Maggio, e di Giugno: e puoſſi ſeminar per ſe, e miſchiata con polvere, e ottimamente alligna fra i cavoli, e intra le cipolle, e i porri: e ſeminaſi convenevolmente nelle vigne, e deſidera terren graſſo molto, acciocchè ottimamente creſca: e dove ſarà una volta ſeminata, naſcerà ciaſcuno anno ſeguente, e maſſimamente, ſe in quel luogo ſarà pervenuta ad alcuna maturitade. E riceve gran danno nel tempo aſciutto, ſe per continuo adacquamento non s' ajuta, e ſotto l' ombre degli arbori non fa ceſpuglio. E ſonne di due ſpezie, perocch' egli è una ſpezie di porcellana, ch' ha le ſue foglie molto larghe, la qual s' appella romana, o vero beneventana, e queſta cotale è umida molto, ma di poco ſapore. Sono altre porcellane comuni, le quali fanno picciole foglie, e queſta è meno umida, ma più ſaporoſa. E ſe ſi ſeminerà intra l' altre erbe, ſeminate fitte, non ſi potrà dilatar, nè creſcere, nè far ceſto. La porcellana è fredda nel terzo grado, e umida nel ſecondo:

e

e quando è verde, è di molta efficacia, e ſecca non è di tanta, ed ha virtù d'ammorbidare, e d'inmollare, e di raffreddare: e cruda, e cotta è ottimo cibo a' febbricitanti. Contra 'l coſtrignimento del ventre ſi debbe cuocere in acqua con ſuſine, e mangi lo 'nfermo le ſuſine, e le porcellane, e poi beva l'acqua. Anche è da ſapere, che la porcellana convenevolmente ſi pone nelle coſe diuretiche. Anche la porcellana ha in ſe alcuna lazzitade, o vero afrezza, ed imperò conforta lo ſtomaco, e le budella, e vale contr' alle ferite, che naſcono nelle reni, e nella veſcica. Vale ancora al fluſſo del ſangue, e ſtrigne qualunque luogo, onde foſſe uſcito. Anche ſe nel capo, o nella fronte, o ver nelle tempie ſene fa unzione, rimuove il dolore, e 'l calore. Ancor vale, mangiata, contr' alla diſſenteria, e vale a coloro, che hanno collerici aſſalimenti. Avicenna dice, che la porcellana di ſua proprietà eradica le verruche, ſe ſi ſtropiceranno con eſſa, e rimuove l'allegamento de' denti, e toglie via la volontà del coito, ma nella calda compleſſione accreſce nel coito.

## *Del Papiro.*

## CAP. XCV.

IL Papiro ſi dice quaſi nutricamento di fuoco, imperocchè ſeccato, è molto acconcio a nutrimento del fuoco nelle lucerne, e nelle lampane, ed è un' erba, la quale è dalla parte di fuori molto piana: ed ha la ſua midolla molta bianca, ſpugnoſa, e poroſa, la qual fuga molto l'umidità, e naſce in luoghi acquoſi, e diceſi volgarmente giunco appo noi. Seccaſi, e ſcorticaſi in modo, che rimane un pò di corteccia dall'un lato, acciocchè la midolla ſi ſoſtenga: e quan-

to ha meno della corteccia, tanto arde meglio, e più chiaro nella lampana, e più agevolmente s' accende: del quale in alcun luogo si fanno vaselli, e navi, cioè in Menfi, e in India, secondo che dice Plinio: e questo testimoniano le Storie d' Alessandro. Anche sene fanno sporticelle, e belle stuoje, e varie stoviglie, e sene legano le vele delle navi. E certi sono, che ne fanno vestimenta. E dice Plinio, che la sua midolla val molto a trar l' acqua degli orecchi, perocchè naturalmente la suga, e trae a se: ed imperò col papiro si cava l' acqua del vino.

*Del Puleggio.*

## CAP. XCVI.

IL Puleggio è caldo, e secco nel terzo grado: coglies nel tempo, ch' e' fioriſce, e seccasi all' ombra, e serbasi per un' anno. Le sue foglie, co' fiori, gittati via i gambi, si mettono nelle medicine, ed ha virtù dissolutiva, e consumativa. E 'l puleggio, scaldato in tegghia, sanza alcun liquore, vale contr' a reuma fredda, posto in un sacchetto, sopra 'l capo. Il gargarismo, che si fa dell' aceto, dove sia cotto il puleggio, e i fichi secchi, vale contr' alla fredda tossa, la qual vien per umor viscoso, e per acquidoso. Anche il vino della sua decozione, vale contra 'l dolor dello stomaco, e delle budella, che avvegna per freddo, o per ventusità. Anche lo 'mpiastro fatto di quello, cotto in vino, e postovi sopra, vale a quel medesimo. Anche il fomento fatto della sua decozione, disecca l' umidità della matrice, e strigne il membro della femmina, e imperò le femmine di Salerno usano molto questa fomentazione.

*Della*

Digitized by Google

*Della Rapa.*

## CAP. XCVII.

LA Rapa, quasi in ogni aere abitevole alligna, e desidera terra grassa, e soluta, intanto, che quasi sia ridotta in polvere, acciocchè ottimamente alligni: e 'l suo seme, acciocchè non nasca troppo fitto, si semina mischiato con polvere, intorno all' uscita di Luglio, e infino a mezzo il mese d' Agosto, o poco dopo: e ne' luoghi caldi, e secchi, per tutto 'l mese d' Agosto, e spezialmente, quando la terra sarà inrugiadata per la piova passata. Se si semina rada, diventa maggiore. E imperò, dove le sue piante troppo spesse fossero, quando saranno fortificate alquanto, sene divellano alcune, e si trasspongano in luoghi voti, o si gettino. E ajutasi molto col continuo adacquamento, e con la spessa sarchiatura. Anche si semina ne' campi nudi, e ancora nelle secce acconciamente, se ottimamente saranno arate. E desi il suo seme solamente con l' erpice coprire, acciocchè non si profondi troppo adentro. Possonsi ancora ottimamente seminare intra 'l panìco, e miglio serotine, quando si sarchiano la seconda volta, e quando il panìco, e miglio ne sarà levato, si doveranno sarchiare: e allegrasi di campo scoperto, e molto si dannifica per l' ombre. Ma se sarà il tempo di tanta secchitade, che non si possa in acconcio tempo seminare, si può in alcun luogo, acconcio da potersi adacquare, e ombroso seminar fitta, a modo di cavoli. E poi quando saranno cresciute le sue piante, e la terra sarà bagnata di piove, si potranno trasporre, intorno alla fine del mese d' Agosto, infino a mezzo Settembre, in terra ottimamente cultivata. Colgonsi



Digitized by Google

le rape del meſe d'Ottobre: e quelle, che ſaranno più belle, levate via le foglie, ſi piantano, acciocchè ſemenziſcano la State ſeguente. Delle rape ſi fanno compoſte con acqua, acciocchè di Verno, e di Quareſima, ſi poſſano aver per cuocere, in queſto modo, cioè. Che imprima ſi lavino ottimamente, e appreſſo s'ordinino nel vaſo, a ſuolo, a ſuolo: e in ciaſcun ſuolo ſi ſemini ſale, co' ſemi del finocchio, e della ſantoreggia, o ſolamente in ſale ſi ſoppreſſino, e così ſi laſcino per otto giorni: e poi vi ſi metta acqua fredda tanta, che ſi cuoprano, e così ſi conſerveranno per tutto l'anno. Anche ſene fanno compoſte con aceto, rafano, ſenape, finocchio, ſale, e mele, in queſto modo, cioè. Che nella quantità di due comunali ſecchie, ſi prenda una libbra di rafano, o più, ſe le vorrai ben forti, e ſi prenda libbra una di ſenape, e mezza di finocchio, e libbre tre di mele, e libbre una di ſale, e ſi ricida il rafano ſottilmente per lo lungo, e ſi peſti minuto, e vi ſi meſcolino i ſemi, e 'l ſale. E 'l mele ſi faccia liquido, e ſi meſcoli con ſenape, diſtemperata con ottimo aceto, intorno alla metà d'una ſecchia. Appreſſo ſi faccia ſuolo delle rape, e navoni, e carote, e paſtinache, e pere. E ſe vorrai, mele, convenevolmente cotte, e ottimamente freddate, e diviſe, e ſia fatto ſuolo, e ſi ſemini di ſopra il rafano, con gli altri ſemi, e col ſale, meſſa prima la ſenape, e gli altri ſemi, e così ſi faccia, infino, che ſieno allogate tutte, e poi ſi ſerbino. La rapa, ſecondo, che dice Iſac, è calda nel ſecondo grado, e nutrica molto più, che l'altre erbe. Tuttavolta ſi ſmaltiſce malagevolmente, e fa la carne molle, e enfiata per la ſua ventuſità, e enfiamento, e però ſucita il coito; la qual ſe ſi cuoce in acqua, e gittata via quella cocitura, ed in un'altra ſi cúoca, la ſua durezza, o vero la durezza della ſua

ſu-

ſuſtanzia, ſi tempera mezzanamente, e intra bene, e male nutricherrà. Quella, che non è ben cotta, malagevolmente ſi ſmaltiſce, e genera ventuſità, e fa oppilazion ne' pori. Ed imperò è utile, ſe due volte ſi cuoce, e ciaſcuna acqua ſi gitti, e ſi ricuoca con graſſiſſima carne. Ancora, ſecondo medicina, è convenevole a' gottoſi, ſe del ſuo brodo ſi lavino i piedi.

*Del Rafano.*

## CAP. XCVIII.

IL Rafano non ſi ſemina, imperocchè non ha ſeme, ma ſi pianta la ſua corona freſca tutta, o mezza: o ſi fanno delle ſue radici picciole parti, e ſi piantano di Novembre, di Dicembre, e di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo, e deſidera terra profondamente cavata, ſoluta, graſſa, e ottimamente lavorata, sì come tutte l'altre erbe, le cui radici deſideriamo, che diventino groſſe, e lunghe. E uſiamo il rafano ſpezialmente, quando facciamo compoſte delle rape. Il rafano, è caldo, e ſecco nel ſecondo grado, e la ſua radice ſi confà più ad uſo di medicina, verde, e ſecca, ma meglio è verde, ed ha virtù inciſiva, e riſolutiva, e faſſene convenevole oſſimele, in queſto modo, cioè. Che ſi prendono le cortecce delle ſue radici, e ſi peſtano alquanto, e ſi laſciano due, o tre giorni in aceto. Poi vi ſi giugne la terza parte di mele: e cotale oſſimele vale contr'alla quartana, e quotidiana, ſe non foſſe già di flemma falſa. E ſe nello ſtomaco foſſero umori freddi, e indigeſti, ſi prendano le cortecce del rafano, e tuffate nel mele, e nell'aceto, ſene ſatolli lo 'nfermo: e poi bea l'acqua calda, e ſi metta le dita in bocca, o la penna intinta nell'olio, e ſi provochi il vomito. Contr'al-

la

la durezza della milza, e del fegato, ſi prenda la detta erba, e cotta nel vino, e nell' olio, vi s' impiaſtri. Anche impiaſtrata al pettignone rimuove la ſtranguria. Anche ha il rafano tal proprietà, che ſe un pezzuol ſene pon ſopra lo ſcarpione, l' uccide. E imperò dice Democrito, che chi aveſſe la mano unta del ſeme maturo del rafano, ſanza ſuo nocimento, può trattare i ſerpenti. Ermes dice, che ſe 'l ſugo del rafano ſi meſcoli con ſugo di lombrichi della terra, peſti, e ſi ſpremino con panno, e in quel ſugo ſi ſpenga il coltello, quel coltello taglierà il ferro, come foſſe piombo. Anche s' è trovato, che prendendo il rafano, e peſtandolo, e legandolo col ſuo ſugo, ſopra 'l capo raſo del maniaco, il detto infermo è guarito. Anche ſi dice, che il rafano è nimico alle viti, e diceſi, che ſe vi ſi pianta preſſo, per diſcordamento di natura, tornano addietro, ſecondo che Palladio, eſperto Agricoltor, dice.

*Della Radice.*

## CAP. XCIX.

LA Radice è un' erba, la cui radice così s' appella, e dilettaſi in aere nebbioſo, avvegnachè in ogni aere naſca, e alligni. Anche ama terra graſſa, e ſoluta, e lungamente lavorata, e rivolta, e profondamente cavata, e ſchifa tufo, e ghiaja. Seminaſi del meſe di Luglio, o intorno alla fine di Giugno, in luoghi temperati; e del meſe d' Agoſto, e di Settembre in luoghi caldi, e ſecchi. E deonſi ſeminare con grandi ſpazii, e adentro cavati: e nell' arene diventano migliori. Anche ſi ſeminano dopo la nuova piova, ſe non foſſero già, che ſi poteſſero adacquare; e ſi deono incontanente coprire con leggier marroncello.



Digitized by Google

E non vi si dee metter letame, ma paglia innanzi, perocchè ne diventano fungose, e se s' adacquano spesso con acqua salsa, diverranno più soavi. E quelle radici, che son men forti, e che hanno le foglie più late, e più verzicanti, si dice, che son le femmine, onde prenderemo di queste cotali i semi. Anche si crede, che diventeranno maggiori, se levatone via le foglie, e lasciatone una picciola foglia, spesso si coprano con la terra, onde ottimameute si piantano ne' solchi, acciocchè la terra si possa più spesso, intorno ad esse, adunare. E se delle troppo forti, vorrai far dolci, macerrai in mele il suo seme, per un dì, e una notte. La radice è calda, e secca nel secondo grado, ed è di minor nutrimento, che la rapa, per la sua acuità. E 'l suo nutrimento è grosso, e duro allo stomaco, e nocivo alla digestione, e non è convenevole agli occhi, nè a' denti, nè a tutte ferite, e dolori, presa, secondo cibo. Ma secondo medicina, è purgativa delle reni, e della vescica de' grossi umori, e provoca l' orina, e mangiata, rompe la pietra. E se si mangia cotta, vale alla tossa, che avvenga per fredda, e umida cagione: e mangiata, secondo cibo genera torzione, e enfiamento, e diventa nociva allo stomaco: la qual cosa testimonia il puzzolente rutto, ch' avvien per quella, massimamente innanzi al cibo: imperocchè quella, che si dà a quelli, che son digiuni a mangiare, sollieva il cibo, e costrignelo, che non discenda al luogo, dove si cuoce: onde diventa cagione d' indurar la digestione, e di provocare il vomito, massimamente a coloro, che naturalmente hanno ventusità nello stomaco. Ma presa dopo 'l cibo, genera minor ventusitade, e con la sua gravezza, discende giù, e avvalla il cibo al luogo, dove si cuoce, e lo smaltisce, come si conviene: imperò coloro, che la volessero per provocare il vomito, la deo-

no

no prendere innanzi al cibo. Anche la sua virrù è simile a quella del rafano, e contr' alle medesime cagioni, in quel modo si dia, ma non è tanto efficace.

## *Della Ruta.*

## CAP. C.

LA Ruta si semina del mese d' Agosto, e meglio si propaggina, e si distende, rompendo i ramicelli, e ficcandogli nella terra. E se le sommità d' alcuno suo ramicello si china alla terra, incontanente, che sono fitte nella terra, s' appigliano, e malagevolmente si secca. Dice Plinio, che la ruta ha in odio, e schifa il freddo Verno, e l' acqua, e allegrasi de' tempi secchi, e vuolsi nudrire in terra bianca, o in cenere. Ed ama il fico, intanto, che sott' esso, o allato ad esso, meglio, che in altra parte alligna: e quando è invecchiata, diventa legnosa, se co' suo' rami, ogni anno, con terra, infino alle foglie, non si cuopre. E quando è indurata, e fatta legnosa, non pulula bene, se non si taglia appresso alle radici, imperocchè allora, rinnovati i rami, torna giovane. La ruta è calda, e secca nel secondo grado, ed è di due maniere, cioè dimestica, e salvatica, la quale s' appella pigamo. Le sue foglie, e seme si confanno ad uso di medicina, e si possono i suoi semi serbare per cinque anni, e le sue foglie secche, per un' anno, e la sua virtù è diuretica, dissipativa, e consumativa. Contr' a doglia di capo, ed epilessia, si prenda alquanto del suo sugo scaldato, e si metta nel naso, imperocchè mena fuori la flemma, e mondifica il cerebro. Anche il vino della ruta, dove sarà cotta, vale a quel medesimo. Contra 'l difetto della vista, per summosità collerica, si prenda la ruta, e si metta nel doglio del vi-

vino, e poi l'usi lo 'nfermo. Anche, se si mischia con acqua rosata, e si pone sopra gli occhi cisposi, o vero sanguinosi, mirabilmente gli mondifica, e sana. Contra 'l dolor de' denti, si prenda la ruta, e s'impiastri sopra 'l luogo, dove è il dolore: o si faccia così, cioè: Che si prenda il suo gambo, e s'arda alquanto al fuoco, e s'incenda, e la sua concavità cauterizza, e molto giova. Contr'alla frigidità dello stomaco, e la sua paralisia, e ancora degli altri membri, si dia il vino, dove sarà cotta la ruta, e la radice del finocchio, o la sua polvere, col sugo. Ancora, contr'alla stranguria, e dissuria, si prenda la ruta, cotta in vino, ed in olio, e s'impiastri al pettignone. Contra tenasmon, per cagion fredda, si prenda la ruta, e si cuoca in vino, e sene faccia ἔγχρισα o si prenda di buon vino, e si scaldi, e si gitti sopra la ruta, e lo 'nfermo riceva il fummo per imbuto. A provocare i mestrui, e la creatura morta, e a menare fuori la seconda, si dia la triferamagna, col sugo della ruta: e quel medesimo adopera il sugo pestato, e' suo' talli, o vero cime giovani, fritte nell'olio, e poste sopra 'l luogo. Contra 'l dolor di fuori per percossa, o per altra cagione, si prenda la ruta, e scaldata in testo, vi si ponga, sanz'altro liquore. Contra cispità, e rossor degli occhi, si tolga la polvere del comìno, e si confetti col sugo della ruta; e intintavi la bambagia, si ponga sopra gli occhi. Anche la ruta bevuta, vale contr'a veleno bevuto, e contra 'l morso degli animali velenosi: e anche, se vi s'impiastra, adopera il simigliante. E nota, che chi fosse coperto tutto di ruta verde, potrebbe sicuramente andare al basilisco. Anche dicono Plinio, e Dioscoride, e Gostantino, che quando la donnola s'apparecchia di combattere col serpente, mangia la ruta, e guernita del suo odore, e virtude, sicuramente assa-

 lisce,

liſce, e uccide il baſaliſco. E il ſuo odore ſcaccia le botte degli orti, e tutte coſe venenoſe, ed imperò acconciamente ſi pianta in luoghi, ove ſi riparano l'api. Anche coloro, che ſono unti del ſuo ſugo, non poſſono da ſcarpioni, nè da ragnoli, nè da api eſſer punti.

## *Della Robbia.*

## CAP. CI.

LA Robbia deſidera terra ſoluta, e graſſa, acciocchè ottimamente alligni, tuttavolta alligna in terreno mezzanamente graſſo, la quale ſi dee cavare profondamente con le vanghe, del meſe d'Ottobre, e di Novembre; e 'l ſeguente meſe di Marzo, o di Febbrajo, o d'Aprile, ſi ſemina, ſpeſſa, come 'l grano, o come la ſpelda. E fannoſi le porche, sì come negli orti, o quaderni, sì come nel ſeminar del grano. E ſi dee il ſuo ſeme, col raſtro, ſolamente coprire, e da tutte l'erbe, e radici, e maſſimamente dalla gramigna, ottimamente purgare, quando ſi vanga, e quando ſi fanno le porche. Appreſſo ſi roncano, quandunche rinaſcano l'erbe in eſſa, con le mani, e col ſarchioncello. Poi d'Agoſto, quando i ſemi ſaranno neri, ſi colgano, con tutta l'erba, e ſecchi bene, ſi conſervino al fummo. E poi del meſe d'Ottobre, di Dicembre, o ver di Novembre, ſi cavino i ſolchi, e di quella terra ſi cuoprano un pò le porche. Poi appreſſo, la State ſeguente, ſi ronca, quantunque ſiate l'erbe naſcano in eſſa, e del meſe d'Agoſto, da capo, ſi colgono i ſemi, sì come è detto. Anche le ſue radici, cavata la terra, a poco a poco, ſott'eſſe ſi colgono, a cui piace di coglierle, e ſeccanſi al Sole. Ma meglio

glio è, che all' anno seguente si lascino in terra, acciocchè diventino più grosse, e migliori, cavando ancorà i solchi, e coprendo le porche, sì come è detto. E quando le sue radici son secche, si battono co' coreggiati, acciocchè si rompano, e si purghino dalla terra, e dalla polvere, o diventin chiare, e se sene fa polvere, varrà meglio. E nota, che la terra, dove la robbia si pone, si potrebbe cavar solamente con l'aratro, messo bene adentro.

*Degli Spinaci.*

## CAP. CII.

GLi Spinaci ottimamente si seminano del mese di Settembre, e d' Ottobre, per lo Verno, e per la Quaresima seguente. Anche del mese di Dicembre, di Gennajo, e di Febbrajo, e di Marzo, per lo mese d' Aprile, e di Maggio: e ancora negli altri mesi si possono seminare. Seminansi soli anche nell' ajuole, e mischiati ancora con l' altre erbe, in terra grassa, e ben lavorata. E quando si colgono, se una volta si taglia la metà del suo gambo, e l' altra volta l' altra, durerà lungamente la sua utilitade. Gli spinaci son freddi, e umidi nella fine del primo grado, e ammolliscono il ventre, e vagliono alla gola, a chi avesse dolor di sangue, e collera rossa, e son migliori allo stomaco, che gli atrepici.

*Dello Strigio, cioè Solatro, e Morella.*

## CAP. CIII.

LO Strigio, Solatro, e Morella è una medesima erba, ed è fredda, e secca, e diuretica alquanto e



Digitized by Google

e quando è verde, quanto alle foglie, e i fiori, è di molta efficacia (e ſecca niente adopera) ed ha virtù refrigerativa. Contr' all' oppilazion della milza, e del fegato, e maſſimamente contr' all' itterizia, quando è oppilata la parte di ſopra del ciſtis fellis, ſi dia il ſuo ſugo a bere, o ſi faccia ſciroppo di zucchero, e del ſuo ſugo: o ſi dieno, e varrà meglio, once due del ſuo ſugo, con cinque ſcrupule di Reubarbaro. Contr' alla poſtema dello ſtomaco, e delle budella, e del fegato, ſi dia il ſuo ſugo, con l' acqua dell' orzo. Contra 'l riſcaldamento del fegato, ſi prenda una pezza intinta nel ſuo ſugo, e vi ſi ponga ſuſo: e quel medeſimo ſi faccia ſopra la calda gotta, o vi ſi ponga ſpeſſo la ſua erba peſta. Anche varrà meglio, ſe col ſuo ſugo ſi giugne aceto, o agreſto, o olio roſato. Contra 'l caldo apoſtema, nel cominciamento, ſi prenda la detta erba peſta, e vi ſi ponga, per far tornare addietro la ſua materia.

*Della Sempreviva.*

## CAP. CIV.

LA Sempreviva, cioè barbajovis, è un' erba così nominata, perocchè ſempre ſi truova verde, ed è fredda nel ſecondo grado, e ſecca nel primo; e quando è verde, è di molta efficacia, e ſecca, di niuna operazione, ed ha virtù rifrigerativa. Le pezze intinte nel ſugo ſuo, e nell' aceto, ed in agreſto, e poſte ſopra 'l fegato, molto vagliono contr' alla ſua caldezza, e contra dolor, per calda cagione. Anche l' erba trita, e ſopra poſta, vale contr' agli apoſtemi caldi, nello 'ncominciamento, alla ripercuſſion della materia, avvegnachè, ſpeſſando la materia, poſcia noccia. Contro a arſura di fuoco, o d' acqua, ſi faccia un-

unguento del ſugo ſuo, e d' olio roſato, e di cera, ma non dee porſi ne' primi quattro dì, ma deeſi ricevere il fummo della ſua evaporazione: onde imprima ugniamo con ſapone, e con ſimiglianti coſe, poſcia col predetto unguento: e contr' a fluſſo di ſangue, il quale ſi fa per bollizion ſua nel fegato, e nelle reni, nella State, le faldelle, intinte nel ſugo ſuo, e nell' acqua roſata, ſi pongano alla fronte, e alle tempie, e al gozzo.

*Del Satirione, o vero Appio.*

## CAP. CV.

IL Satirione ſi tiene, che ſia l' Appio ſalvatico, ed è caldo, e ſecco nel terzo grado, ed ha virtù attrattiva dalle parti remote, onde i ſuoi teſticoli, confetti con mele, provocano il coito. Ma meglio ſi fa confezione di quelli, e de' datteri, piſtacchi, e del mele. Anche il ſuo ſugo, dato con l' oſſimele, vale agli artetici.

*Della Sponſaſolis.*

## CAP. CVI.

LA Sponſaſolis, la cicoria incuba, e 'l ſolſequio, è tutta un' erba, ed è fredda, e umida. La quale erba, mangiata, vale contr' a veleno, ſe ſia per morſo. Anche il ſuo ſugo, ſe ſi porrà ſopra 'l fegato, vale alla ſua oppilazione, per calda cagione fatta. Anche vale, contra 'l ſuo riſcaldamento.

Del

*Del Silermontano.*

## CAP. CVII.

IL Silermontano, o 'l ſileos, è caldo, e ſecco in ſecondo grado, e 'l ſuo ſeme ſi può per tre anni ſerbare, e metteſi quello nelle medicine, ed ha virtù diuretica, diſſolutiva, conſumativa, e attrattiva. Contr' all' aſma, per fredda cagione, ſi dia il vino, dove ſarà cotto il ſilermontano, o la ſua polvere, con fichi ſecchi arroſtiti. Contr' all' oppilazion del fegato, delle reni, e della veſcica, e contr' alla ſtranguria, e diſſuria, ſi dia il vino della ſua decozione.

*Della Strafizzeca.*

## CAP. CVIII.

LA Strafizzeca è calda, e ſecca nel terzo grado, ed è ſeme d' un' erba così appellata, il quale è di grande efficacia, ed è detto capopurgio, perocchè purga il capo dalla flemma, e aſciuga l' uvola, e fa ſchifare la reuma, e lo ſtomaco mondifica. E 'l vino della ſua decozione, e delle roſe, contra le predette coſe, ſi gargarizzi. Contra la rogna, e pidocchi vale l' unguento fatto della ſua polvere, e aceto. Anche vale contr' alla parlaſia, ſe ſene farà unzione. E la polvere del ſuo ſeme vale contra i lombrichi, data col mele.

*Della*

Digitized by Google

## *Della Squilla.*

## CAP. CIX.

LA Squilla è calda, e ſecca in ſecondo grado, ed è un' erba ſimigliante a cipolla, onde la ſua radice groſſa ſi confà più ad uſo di medicina, che le foglie, e per ſe ſola è mortale, la cui virtù è diuretica, onde vale alla digeſtione della materia, così in quotidiana, come in quartana. Vale anche contr' all' oppilazion della milza, e del fegato, e contr' alla doglia del fianco, e delle giunture, ſecondo che dice Iſac: e contr' alle predette infertà cotale ſia l' uſo, cioè. Che ſi divida per mezzo, e tante tuniche dalla parte d' entro ſi gettino, quante dalla parte di fuori, e tante ſene ſerbino nel mezzo. Quelle di fuori ſi deon gittare, perocchè ſon venenoſe, e molto calde. Simigliantemente ſi gettino quelle d' entro, perocchè per troppa freddezza, ſono mortali. Quelle del mezzo ſon temperate, onde di queſte ſi faccia decozione nel forno, involte nella paſta, e poi ſi cuocano in aceto, e nella colatura ſi giunga mele. E ſe vuogli, che l' oſſimele aoperi più fortemente, non cuocer la ſquilla nella paſta, ma nell' aceto ſolamente: e vale contr' a ogni dolor della parte di fuori, per fredda cagione.

## *Della Senape.*

## CAP. CX.

LA Senape ſi ſemina innanzi al Verno, e dopo, e deſidera terra graſſa: e ſe ſi ſemina rada, diventa migliore: ma ſe foſſe troppo ſpeſſa, ſene poſſono al-

Digitized by Google

alcune piante levare, e altrove traſporre. Queſta erba multiplica in tal maniera, che là dove ſi ſemina una volta, appena poi quel luogo ſene può liberare, e dove cade il ſuo ſeme, al poſtutto germoglia, e verzica. La ſenape è calda, e ſecca nel mezzo del quarto grado, e intendi del ſeme, non mica dell' erba, il quale colto, per cinque anni ſi ſerba, ed ha virtù di diſſolvere, di conſumare, d' attrarre, e di ſottigliare. Contr' alla parlaſia della lingua, vale lo ſuo ſeme maſticato, e ſotto la lingua ritenuto. Contr' alla parlaſia degli altri membri, ſi metta in un ſacchetto, e ſi cuoca in vino, e pongaſi ſopra 'l luogo, ove la doglia è, e ſpezialmente nel cominciamento della infermitade. La ſua polvere, poſta alle nari, fa ſtarnutire, e mondifica il cervello dalle ſuperfluitadi. Contr' all' aſma antica, per umor viſcoſo, ſi dia il vino, dove ſia cotta ſenape, e fichi ſecchi. Contr' all' oppilazion della milza, e del fegato, e contr' alla flemma bianca, ſi cuoca in acqua la ſenape, con la radice del finocchio; e colata, vi ſi ponga mele, e ſi dia allo 'nfermo cotal decozione. Contr' alla durezza della milza, ſi peſti la ſua erba, con la ſugna del porco, ottimamente, e ſi ponga ſopr' eſſa. Anche il fomento fatto della ſua acqua, ove ſarà cotta, mena fuori i meſtrui. Ancora la detta erba cotta in vino, e impiaſtrata, ſolve la ſtranguria, e la diſſenteria. Il vino anche, dove ſarà il ſuo ſeme cotto, e de' draganti inſieme, diſecca l' umidità dell' uvola, del cerebro, e delle fauci, e vi ſi metta draganti, acciocchè non riarda, e dibucci. Pittagora commenda la ſenape ſopra tutte l' altre erbe. Onde Plinio dice, che la ſenape ſottiglia, e purga i groſſi, e viſcoſi umori, e ſana i morſi de' ſerpenti, e degli ſcarpioni, giugnendo con eſſa aceto; e vince i veneni de' funghi, e mitiga il dolor de' denti, e paſſa al cerebro, e quel mirabilmente

pur-

Digitized by Google

purga. Rompe la pietra, e i meſtrui provoca, ed eccita l'appetito, e conforta lo ſtomaco, e ajuta gli epilentici, e ſana gl'idropici, eccita i letargici, e ajutagli tutti molto, e purga i capelli, e il lor cadimento coſtrigne: i bucinamenti degli orecchi rimuove, e purga la ſcurità degli occhi, e ſovviene a' paralitici, perchè apre i pori, e diſſolve l' umor, che bagna i nervi, e conſuma: e dice, ch' è maggior virtude nel ſeme, che nell' erba.

*Dello Stuzio, cioè Cavolino ſalvatico.*

## CAP. CXI.

LO Stuzio, e 'l Cavolino ſalvatico ſono una medeſima coſa, il quale è caldo, e ſecco nel ſecondo grado. Il ſuo ſeme, e 'l ſugo delle foglie ſi confanno ad uſo di medicina. Contr' alla parlaſia della lingua ſi prenda il ſuo ſeme maſticato, e ſi tenga ſotto la lingua, per grande ſpazio. E ſe foſſe in altra parte del corpo, ſi prendano le ſue foglie, e ſi cuocano nel vino, e vi ſi pongano. Contr' alla litargia, ſi prenda la polvere del ſuo ſeme, e ſi metta nel naſo. Anche ſi faccia decozion del ſuo ſeme peſto, e del ſugo della ruta ſalvatica, in aceto fortiſſimo, del quale poi ſi ſtropiccino le parti del capo diritte, le quali prima ſi deon radere. Anche la fomentazione delle ſue foglie, cotte in vino, e olio, ſolve la ſtranguria, e diſſuria, e diſſolve i meſtrui. Anche lo 'mpiaſtro delle ſue foglie, cotte in vino, e olio, poſte ſopra 'l pettignone, e ſopra la verga, provoca l' orina.



Digitized by Google

*Dello Scordeon, cioè Aglio ſalvatico.*

## CAP. CXII.

LO Scordeon, cioè l' Aglio ſalvatico, è caldo, e ſecco nel terzo grado, il cui fiore ſolamente è medicinale: onde l' acqua, o vero il vino, ove ſarà cotto, mondifica i membri ſpiritali dalla flemma, e vale contra 'l dolor dello ſtomaco, e delle budella, per ventuſità, e contr' all' oppilazion della milza, e del fegato, per fredda cagione. Anche ſolve la ſtranguria, e diſſuria, e diſſenteria.

*Degli Sparagi.*

## CAP. CXIII.

GLi Sparagi ſon caldi, e ſecchi nel terzo grado, il cui frutto è ſeme ſi confi a medicina, e le ſue tenere vette, cotte con la carne, o vero con l' acqua, vagliono contr' all' oppilazion della milza, e del fegato, e diſſolve la ſtranguria. Anche vagliono contra 'l dolor dello ſtomaco, e delle budella, e contra 'l mal del fianco. Anche il vino dove il ſuo ſeme ſarà cotto, vale contro alle predette coſe.

*Del Siſimbrio.*

## CAP. CXIV.

IL Siſimbrio è caldo, e ſecco nel terzo grado, ed è di due maniere, cioè dimeſtico, e ſalvatico, il quale ſi chiama calamento, la cui virtude è diuretica, e diſſipativa, e conſumativa. Contra 'l vizio del pet-

Digitized by Google

petto, si faccia poltiglia di farina d'orzo, e d'acqua, e vi si ponga, cioè vi s'aggiunga la polvere del sisimbrio, e si dia allo 'nfermo. Contr'alla fredda reuma, si prendano le sue foglie, e si mettano in un vasello, e s'arrostiscano, sanza alcun liquore, e si mettano in un sacchetto, e ponganſi sopra 'l capo. Anche 'l vino dove sarà cotto, vale contra 'l dolor dello stomaco, e delle budella, per frigidità, e contr'all' oppilazion della milza, e del fegato, e apre le vie dell' orina. Anche la sua erba cotta in vino, e impiastrata, vale contra 'l dolor dello stomaco, per ventusità, e ancora mena fuori i mestrui, e mondifica la matrice, e la sua fomentazione ajuta la concezione.

## *Della Salvia.*

## CAP. CXV.

LA Salvia si pianta con le piante, e co' rami giovani, del mese d'Ottobre, e di Novembre, e meglio del mese di Marzo. La salvia è calda nel primo grado, e secca nel secondo, le cui foglie solamente si confanno a uso di medicina, verdi, e secche, e si serbano per un' anno: ed è salvia dimestica, e salvatica. La salvatica si chiama eupatorium. La dimestica è più consumativa, e confortativa, e la salvatica e più risolutiva. Il vino, dove sarà cotta la salvia, vale contr'alla parlasia, ed epilessia. Ancora cotta in vino, e 'mpiastrata sopra le parti paralitiche, molto vale. E la fomentazione fatta dell'acqua della sua decozione, vale contr'alla stranguria, e dissuria, e mondifica la matrice. Anche si mette convenevolmente ne' savori.



Digitized by Google

*Della Scabbiosa.*

## CAP. CXVI.

LA Scabbiosa è calda, e secca nel secondo grado, la quale, quando è secca, è di nulla efficacia. Contr' alla rogna, vale l' unguento, che si fa del suo sugo, bollito con olio, e aceto, tanto che divenga ad alcuna spessezza. E 'l bagno dell' acqua della sua decozione, e del tassobarbasso, vale contr' alla lopitìa, e 'l suo sugo, vale a quel medesimo, e uccide i lombrichi, e purga gli orecchi, ne' quali si mette, messovi con olio. E 'l fummo del vino della sua decozione, vale contr' alle morìci.

*Del Crescione.*

## CAP. CXVII.

LE Senazioni, cioè Crescioni, che per altro vocabolo s' appellan Nasturcio aquatico, son caldi, e secchi in secondo grado, e cotti in acqua, con la carne, purgano i membri spiritali: e 'l fomento fatto dell' acqua salsa, e dell' olio comune, e della sua decozione, vale al mal del fianco, e alla stranguria, e dissuria: cotti ancora nel vino, e impiastrati, vagliono a quel medesimo.

*Della Serpentaria,*

## CAP. CXVIII.

LA Serpentaria, la Columbaria, e la Dragontea sono una medesima cosa. E chiamasi serpentaria,

o

Digitized by Google

o vero dragontea, imperciocchè 'l ſuo gambo è pieno di macule, a modo di ſerpente, ed è caldo, e ſecco nel terzo grado: la cui radice ſi prenda, e ſi divida minutamente, e polverizzata, e ſtacciata col panno, allora ſi confetti con acqua, e ſi ſecchi al Sole, per due, o tre dì: e di queſto con acqua roſata, o ſanz' eſſa, ſi faccia epittimazione, perocchè rende la faccia riſplendente, e chiara, e rimuovene il panno. Anche ſe la ſua polvere ſi confetta con ſapone, e ſi pone ſopra la fiſtola, allarga la ſua bocca, tanto che l' oſſo rotto, o fracido, ſene può cavare. Anche la ſua polvere confetta con calcina viva, e aceto fortiſſimo, è ottima al canchero, per modo, che ſia la terza parte calcina. E Dioſcoride dice, che queſt' erba, col ſuo odore, ſcaccia i ſerpenti: nè riceve il corpo, il quale ſia unto del ſuo ſugo, leſione dal ſerpente.

## *Del Serpillo.*

## CAP. CXIX.

IL Serpillo è caldo, e ſecco in ſecondo grado, ed enne di due maniere, dimeſtico, e ſalvatico. Il dimeſtico ſparge i ſuo' rami per terra, e 'l ſalvatico creſce in altezza, e in lunghezza. Le ſue foglie, e i fiori ſi confanno ad uſo di medicina, le quali meſſe in pentola rozza, e ſcaldate, e meſſe in ſacchetto, e poſte ſopra 'l capo, vagliono contr' alla fredda reuma del capo. Il vino della ſua decozione, e del ſugo della regolizia, vale contr' alla toſſa, e dolor di ſtomaco, per ventuſità. Anche 'l vino della ſua decozione, e degli anici, vale contra 'l dolor dello ſtomaco. Anche la fomentazion dell' acqua della ſua decozione, vale conrr' alla ſtranguria, e diſſenteria, e mondifica la matrice, e riſcalda, e conforta: e 'l

vi-

vino della ſua decozione riſcalda lo ſtomaco raffreddato, e ſimilmente il fegato, e la milza.

*Della Santoreggia.*

## CAP. CXX.

LA Santoreggia è calda, e ſecca in ſecondo grado, e ſeminaſi del meſe di Dicembre, di Febbrajo, e di Marzo meſcolatamente con l' altre erbe: e anche ſola può ſeminarſi. La poltiglia di farina, e acqua, e della ſua polvere fatta, mondifica i membri ſpiritali. Anche la ſua polvere confetta, vale a quel medeſimo. Dioſcoride dice, che l' uſo della ſantoreggia è convenevole a conſervar la ſantà, e metteſi ne' cibi. Albumaſar dice, che la ſua proprietà è di cacciar la ventuſitade, e gli enfiamenti, e le torzioni, e di ſmaltire il cibo, e di ſcacciar le ſuperfluitadi dello ſtomaco, e provocar l' orina, e i meſtrui, e ſottigliare il vedere, indebolito di mala umiditade.

*Della Schiarèa.*

## CAP. CXXI.

LA Schiarèa ſi ſemina del meſe di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo, e d' Aprile, e deſidera tal terreno, quale deſiderano l' altre erbe comuni. Queſta erba è ottima, ed è perpetua: e quando è trapiantata in ordine, come le cipolle, poichè 'l ſuo ſeme ſarà maturo, e colto, ſe ſi taglierà ſopra terra, per tre, o per quattro dita, rinaſce, e diventa belliſſima nell' Autunno: e ſe ſi taglia il ſuo gambo, ſecca, e nondimeno di Settembre

bre rimette, o nella seguente State, sì come il finocchio, e ottimamente vive all' ombra.

*Degli Scalogni.*

## CAP. CXXII.

GLi Scalogni si piantano del mese di Febbrajo, sì come gli agli, per se, nelle porche, e nelle porche dell' altre erbe, e ciascuno fa molti figliuoli, e massimamente se la terra sarà ben grassa, quando si piantano. Anche si dice, che se gli spicchi degli agli si metton nella cipolla pertugiata, e si piantano sopra la terra, diventeranno scalogni. Gli scalogni son della natura delle cipolle, ma son meno umidi, e di lor natura confortano l' appetito, e la malizia de' cibi venenosi correggono, e nocciono al vedere, e fanno dolor di capo, e putir la bocca: e non si confanno a color, che son di calda complessione, ma possonsi mangiare con carne grassa, perocchè ammendan la lor malizia.

*Dell' Erba giudaica.*

## CAP. CXXIII.

IL Tetrahit, cioè l' Erba giudaica, è calda, e secca nel terzo grado. Il vino della sua decozione ajuta la digestione, e cura il dolor dello stomaco, e delle budella, per ventusitade. E le frittelle fatte della sua erba, e di farina, e d' acqua, confortano il natural calore, e provocano l' orina. E lo 'mpiastro fatto della detta erba, cotta in acqua, solve la stranguria. Anche il fomento fatto dell' acqua, ove sarà cotta, riscalda, e mondifica la matrice.

*Della*

Digitized by Google

*Della Taſſia.*

## CAP. CXXIV.

LA Taſſia è calda e ſecca nel terzo grado, e ſerbaſi per tre anni, e truovaſi in Arabia, in India, e in Calabria, e metteſi nelle vomiche medicine, e ſi dee cautamente porre: e ſe perciò avviene enfiamento alcuno, ſi ſtropicci con panno lino, bagnato d'aceto, o vero, che 'l luogo enfiato s'unga col populeone, giuntovi aceto. La taſſia è erba tunicanorum, imperocchè peſta fa enfiar la faccia, e 'l corpo, come ſe foſſe lebbroſo, e curaſi, come è detto, col populeone, e aceto, e col ſugo della ſempreviva.

*Del Taſſo barbaſſo.*

## CAP. CXXV.

IL Taſſo barbaſſo è caldo, e ſecco, e la fomentazione fatta della ſua decozione, vale contr'alle morìci. E a quel medeſimo vale, ſe la natura di dietro dello 'nfermo, dopo l'uſcita, ſene forbe. Anche la ſua decozione in acqua, vale a tenaſmon, e contra 'l fluſſo del ventre.

*Del Teſticulovulpis.*

## CAP. CXXVI.

IL Teſticulovulpis è buono, e dolce al guſto, e preſo col vino, dà talento d'uſar con femmina, e dà a ciò ajutorio, ed è caldo, e umido, ed è ſpezie di Satirion.

*Del*

Digitized by Google

## *Del Teſticulo del Cane.*

## CAP. CXXVII.

IL Teſticulo del Cane, è un' altra ſpezie di Satirion, ed è nelle foglie, e nel gambo, ſimigliante a' teſticoli della volpe. E la ſua radice è di due nodi, perocchè ha uno tondo di ſopra, e un altro di ſotto, e l' uno è molle, e l' altro è duro, e pieno, e in quello è ſuperflua umidità. E ſe innanzi al coito il maſchio prenda il maggior teſticolo, quello, che ſi conceperà, per lo coito, ſarà ſpeſſe volte maſchio: e ſe la femmina prende il minore, ed impregni, diverrà il più femmina. E diceſi, che il maggiore accreſce il coito, e 'l minore lo conſuma, e ciaſcuno di queſti due, diſtrugge l' operazion dell' altro, ſecondo che ſcrive Frate Alberto nel Libro de' Vegetabili.

## *Del Timo.*

## CAP. CXXVIII.

IL Timo è un' erba molto odorifera, il cui fiore è Epitimo appellato, ed è queſto fiore medicinale, perocch' egli ha virtù di purgar la malinconia, e la flemma, e però vale contr' alla quartana, e l' altre malinconiche imfermità: del quale dobbiamo dare acuitade alle medicine. E non mica per ſe medeſimo dar ſi dee, perocch' egli ha natura di far tramortire, e d' inducere anguſtia de' membri d' entro.



Digitized by Google

*Della Viuola.*

## CAP. CXXIX.

LA Viuola è fredda, e umida, delle quali, quando sono verdi si fa zucchero, e olio violato. Ma lo sciroppo violato si fa delle secche, e delle verdi: ma quel, che si fa delle secche ha meno efficacia. Il zucchero violato si fa nel modo, che 'l rosato. Lo sciroppo si fa in questa maniera, cioè. Che si prendono le vivuole, e si cuocono in acqua, e della colatura, e del zucchero, si fa sciroppo. Ma se si facesse del lor fugo, e del zucchero, sarebbe migliore. L' olio violato si fa in questa maniera, cioè. Che si prendono le vivuole, e si cuocono in olio, e la colatura sarà olio violato: il quale, ricevuto dentro, vale contr' alla distemperanza della disordinata fatica di tutto 'l corpo. Anche la sua unzione, fatta sopra 'l fegato, vale contra 'l suo riscaldamento. Anche l' unzione fatta di quello, sopra la fronte, e sopra le tempie, rimuove il dolor della testa, che da caldo procede. Le vivuole hanno virtù d' ammorbidare, ammollativa, refrigerativa, e lassativa: ma sono poco lassative, e purgano principalmente la collera rossa: onde vagliono contr' alla terzana, e contr' alla distemperanza del fegato in calore, e contr' all' oppilazion del fegato, e contr' alla giallezza, e contr' al difetto dell' appetito, per cagion di collera. Ancora le vivuole peste, e poste, sopra le calde apostème, nel principio vagliono: e quel medesimo adopera la sua erba, e la fomentazione fatta dell' acqua, dove sarà cotta la sua erba, a' piedi, e alla fronte. Nell' acute infermità provoca sonno. Ed è da sapere, che lo sciroppo violato si dee più cuo-

ce-

vere, che 'l rosato: in altra maniera tosto si corromperebbe.

### *Del Virgapastoris, cioè Cardo salvatico.*

## CAP. CXXX.

VIrgapastoris è il Cardo salvatico, ed è freddo, e secco, e solamente le sue foglie si confanno ad uso di medicina, verdi, e secche: ma verdi sono di maggiore efficacia, ed hanno virtù di costrignere, di ripercuotere, e d' infreddare. E lo 'mpiastro fatto della sua polvere, e d' aceto, e d' albume d' uovo, sopra 'l pettignone, e sopra le reni, vale contra 'l flusso del ventre. Anche la sua polvere, data in uovo da inghiottire, vale a quel medesimo. Ancora, data col sugo della petacciuola, vale a quel medesimo, e al flusso della femmina. Anche vale a quel medesimo la fomentazione fatta dell' acqua della sua decozione. E pesta, vale alle calde apostieme, in principio. E posta sopra 'l capo raso, vale contra la frenesia, e dolor, per calda cagione. Anche è quest' erba molto consolidativa delle fresche ferite. Anche i semi, e i vermicelli, i quali sono ne' cardi secchi, sopra la radice, ricercano gli uccelli, e cantano quando si danno loro. Dice Isidoro, che la sua radice cotta in acqua, accende il desiderio a' bevitori. Anche dice, che 'l cardo è utilissimo alla matrice, e ajuta le femmine, acciocchè generino figliuol maschio.

*Della Volubile.*

## CAP. CXXXI.

LA Volubile è un' erba, la quale s' involge ſopra le piante, le quali ſon proſſimane, ed è poco calda, ma molto ſecca, la qual coſa la ſua tortura dimoſtra. Ed enne un' altra ſpezie, la qual s' appella funis pauperum, e queſta è terreſtre, e acquea, la quale, per la ſua terreſtritade, è coſtrettiva, e per l' acqueitade, è mondificativa, e lenitiva, le cui foglie ſaldano le gran ferite, e non hanno pari in quella operazione; e ſi cuocono in vino, e s' impiaſtrano ſopra le ferite, con aceto. E ſono ancora medicinali all' arſura, o vero cottura del fuoco. Anche n' è un' altra ſpezie, che ſi chiama volubile maggiore, e 'l ſuo latte rimuove i peli, e uccide i pidocchi.

*Dell' Ortica.*

## CAP. CXXXII.

L' Ortica è detta, imperocchè il ſuo toccamento riſcalda la mano, imperocchè è di natura ignea, come dice Macrobio, ed è di due maniere: l' una è pugnente, e l' altra è morta, la qual non pugne, e le ſue foglie ſono più bianche, è più molli, o vero morbide, e più ritonde, e ciaſcuna di queſte è medicinale, imperocchè lo ſuo ſugo, bevuto col vino, vale contr' all' itterizia, e contr' alla colica, e data col mele, cura l' antica toſſa, e purga 'l polmone, e mitiga l' enfiamento del ventre. Le ſue foglie peſte col ſale, purgano, e curano le brutte ferite, e 'l mor-

ſo

so del cane, e 'l canchero. Anche la sua radice pesta, e cotta in vino, e olio, vale contr' all' enfiamento del ventre, o vero della milza. Il suo sugo stagna il sangue del naso. Ancora il suo sugo bevuto col vino, spezialmente mischiato col mele, e col pepe, muove a lussuria, e provoca l' orina, e la sua erba fresca, e tenera, cotta, ammolla il ventre, e spezialmente del mese di Marzo, cotta con olio.

*Della Vetriuola.*

## CAP. CXXXIII.

LA Vetriuola, che per altro nome, Paritaria s' appella, ed è erba calda, e secca nel terzo grado, e chiamasi vetriuola, perocchè sene purgano i vetri, la quale, quando è secca, è di niuna efficacia, e verde è di molta operazione: la cui virtude è diaforetica, ed estenuativa. Contr' alla frigidità dello stomaco, e delle budella, e contra 'l lor dolore, e contra stranguria, e dissuria, si prenda la detta erba, e si riscaldi in un testo, senza alcun liquore, e si ponga nel luogo, dov' è la doglia, e si cuoca in vin bianco, alquanto acetoso, con la crusca. Contr' alla stranguria, e dissuria, si cuoca in acqua salsa, e olio, e impiastrisi sopra 'l pettignone. Ancora val molto, cotta, e mangiata, contra 'l dolor dello stomaco, per frigidità, e ventusità. Ancora pesta alquanto, e scaldata con vino, e crusca, disenfia.



Digitized by Google

# INCOMINCIA
# IL
# LIBRO SETTIMO

*De' Prati, e Boſchi.*

POichè di ſopra è ſufficientemente trattato del cultivamento de' campi campeſtri, e delle vigne, e degli arbori, e degli orti, li quali richieggiono molta induſtria, ſollecitudine, e dottrina, tratteremo al preſente de' prati, e delle ſelve, i quali non richieggiono tanta dottrina, ma quaſi, per lor medeſimi, naturalmente naſcono. E principalmente direm de' prati, perchè furon fatti, e quale aere, terra, e acqua, e ſito deſiderano, acciocchè producano maggiore abbondanza d' erbe. Poi appreſſo diremo, come ſi fanno, e come ſi proccurino, e rinnuovino: e del fieno, il quale è il ſuo frutto, come ſi colga, e ſi conſervi, e della ſua utilitade.

*Perchè i Prati creati furono, e che aria terra, acqua, e ſito deſiderino, e di loro utilità.*

## CAP I.

I Prati furono dalla Natura, per Divino comandamento, creati, acciocchè la terra, la quale imprima era nuda, ſi veſtiſſe, e ornaſſe, e acciocchè le loro erbe, così ſecche, come verdi, deſſero agli animali convenevole nudrimento. Onde è da ſapere, che in eſſi naſcono diverſe generazioni d' erbe, per la diverſità degli umori contenuti nella parte di ſopra

Digitized by Google

pra della terra, la qual cosa la Natura sagace, che nelle cose necessarie non vien mai meno, ha adoperata, e fatta, perchè la diversità degli animali, si nudrisca di quelle cose, l' appetito de' quali, in tutte le cose è diverso, e strano. I prati desiderano aere temperato, o prossimano a freddezza, e umidità: ma se troppa freddezza fosse nel luogo, saranno vi continuamente le nevi, e 'l ghiaccio, i quali al tutto impediranno le generazioni dell' erbe. E se vi fia troppa caldezza, e secchezza, consumerà ogni verdume, se non vi si soccorrerà con continuo adacquamento. E desiderano ancora, acciocchè sieno copiosi d' erbe, grasso terreno. Vero è, che se non sarà troppo grasso, producerà le sue erbe più saporose, e odorifere, e sottili: ma se sarà troppo magro, producerà poca erba, o quasi niente; imperocchè cotal terreno, e similgliantemente il salso, e l' amaro, per la sua debilitade, o vero malizia, non può vestirsi. Anche l' acqua, che a' prati è più convenevole, è l' acqua, che piove, la qual discende con calda corruscazione. E similgliantemente l' acqua, che d' Aprile, e di Maggio piove sottile, e tutta quella, che di State discende, è buona, pur che non sia gelata, per natura di gragnuola liquefatta, e strutta. E di seconda bontade è l' acqua del lago, la quale è chiara, e calda, e grassa. Appresso è l' acqua de' fiumi, e ultimamente l' acqua delle fonti, la quale, quanto dal suo principio più si dilunga, tanto è migliore, perocchè nel tempo della State ha meno freddezza. I parti desiderano il lor sito basso, nel quale continuamente sia inchiuso umore: ma se sarà basso in tanto, che l' acqua ricuopra la faccia della terra, non sarà disposto ad alcuna buona erba producere, ma sarà prossimano a natura di palude, e producerà giunchi, pannie, e quadrelli, e similgianti plaudali erbe, grosse,

se, sanza sapore, acquidose, e quasi inutili a tutti gli animali. E se il lor sito sarà tanto ad alto, che non si possa adacquare agevolmente, sosterrà secchezza, e aridità, se non fosse già nell' Alpi, e ne' luoghi freddi, imperocchè in cotali, benchè producano poche erbe, tuttavolta saranno sottili, saporose, e odorifere. E l' ottima postura del prato è quella, la quale abbia sopra se rivo, che corra, per lo qual si possa, quante volte sarà bisogno, adacquare.

*Come si fanno i Prati, e proccuransi, e rinnuovansi.*

## CAP. II.

I Prati naturalmente allignano in ciascuna parte, dove la terra è illustrata da' raggi del Sole. Fannosi ancora a mano, o di luoghi salvatichi, e boschereccì, o di campestri campi. E nel primo modo, cioè di luoghi salvatichi, si fa in questa maniera, cioè. Che si dee il luogo sterpare del mese di Settembre, o d' Ottobre, e si dee da tutti gl' impedimenti purgare, e non solamente da pruni, e bronchi, ma eziandio dall' erbe larghe, e sode, o vero dure. Appresso, quando sarà lavorato, e minutamente, e spesso, e per molte arature, soluto, e rotto, e tolto via le pietre, e le zolle rotte, e disfatte, si dee a Luna crescente, con letame fresco, letaminare: e si dee attentamente guardare, che gli animali, in niuna maniera v' entrino, e spezialmente i cavalli, e i buoi, e gli altri giumenti, e massimamente quando è umido, acciocchè le lor pedate non rendano il suo terreno in molti luoghi disuguale. Ma se si faranno de' campi campestri, si deon, per tutte le parti, agguagliare. E rotte le zolle, a modo di sopra detto, vi si puote sparger, col seme del fieno, quel della veccia mischiatamen-

mente. E non si dee prima adacquare, che 'l suo sugo sia divenuto duro, acciocchè la forza dell' acqua, che vi corre per entro, non meni via la sua debile, e non dura corteccia. Ma que' che vogliono certi anni aver prati, e certi anni biada, eziandio delle terre magre, con adacquamento, ottimamente in questo modo fanno, cioè. Che mettono per lo campo, a ciò disposto, l' acqua torbida, acciocchè i solchi si riempiano di nuovo terreno, e 'l campo ancora s' agguagli, e sanza seminazione d' alcuna erba, diventerà ottimo prato. E se si lascerà in cotal maniera, per quattro o cinque anni, e poi s' ari, si potrà ogni anno, infino a cinque anni, seminare a grano: e sarà meglio, se dopo i due anni, si muterà biada d' altra generazione. Ma coloro, che vogliono avere l' uno anno grano, e l' altro prato, acconciamente questo modo osservano, cioè. Che mettono l' acqua nel campo, quando la biada è cavata fuori, e quivi la lasciano la State, e l' Autunno, se fa asciutto: e la State seguente rompon la terra, all' ora avranno segato il fieno, e la seconda volta, e la terza l' arano, e seminano. E se ancora vogliono aver grano, non l' arano, se non intorno alla fin d' Agosto, cavatone il guaime: e allora la rompono, e la seconda volta l' arano, e seminano ogni anno: e tuttavolta colgon l' erbe del guaime, con le secce, in questo modo, cioè. Che essendo il grano ne' campi, e incontanente, che ne sarà tratto, mettono l' acqua nel campo, anzi chiara, che torbida, e guardanlo dalle bestie, e poi segano il guaime, con la seccia, e la ripongono, e la danno il Verno agli animali, i quali scelgono l' erba, e della seccia si fanno letto, e letame. E quando hanno segato l' erba, e la seccia predetta, l' arano una volta, o due, e poi vi seminano, e hanno poi buon grano, o altra biada. Anche proccura-



Digitized by Google

no, e che de' prati si divellano tutte quelle cose, che impediscono, ogni volta, che vi rinascono, e anche l'erbe, che non sono a' prati convenevoli, e spezialmente si faccia dopo le gran piove, le quali mollificano in tanto la terra, che l'erbe nocive si divellano con le lor radici. Anche è molto utile a' prati, se nel Verno si letaminano con fresco letame, acciocchè l'erbe n'abbondino. Ancora se incontanente, che saranno segati, s' adacquino fortemente, si potranno tre, o quattro volte segar l'anno. Ma quando saranno vecchi, e coperti di muschio, si radano, e acciocchè 'l muschio si consumi, secondo che dice Palladio, vi si dee spesso metter la cenere. Ma se fossono del tutto sterili, si dee arare il luogo più volte, e ragguagliato più volte, si faccia il prato.

*In che modo, e in che tempo si deon segare i Prati.*

## CAP. III.

I Prati si deon segare, quando l'erbe saranno a debito crescimento venute, e quando avranno compiuti i fiori, e innanzi, che pervengano a cadimento delle lor foglie, e de' fiori, e che si secchino. Imperocchè se prima saranno segate, sarà il fieno acquidoso, e non darà a' cavalli, e a' buoi, che duran fatica, fermo, e sodo nudrimento. E se sarà troppo maturo, consumato già il natural calore, e umore, diventerà sanza sapore, e darà agli animali poco, e abbominevole nudrimento. Deonsi segare per bello, e per chiaro tempo, quando si spera, che la caldezza, e secchezza dell' aere debba durare. E poi, fia segato il fieno, si dee lasciare per un giorno, o per due, ne' prati, innanzi che si volga.

Ap-

Digitized by Google

Appreſſo ſi dee volgere, e convenevolmente ſeccare, e poi ſi dee raccogliere, e portare, e riporre al coperto. Il quale, ſe mancaſſe, ſi dee porre all' aria, in tal maniera acconcio, che l' acqua, che piove non vi poſſa entrare. E ſe, poichè di nuovo foſſe ſegato, nel prato pioveſſe ſopra eſſo, innanzi che ſia volto, riceverà poco, o quaſi niun nocimento dall' acqua. Ma come dice Palladio, non ſi dee dopo la piova volgere innanzi che la parte di ſopra ſia ſecca, o ſia ſtato rivolto, o nò. Ma ſe, poichè ſarà rivolto, vi piova ſuſo, al poſtutto ſi guaſta, e divien da niente, ſe non ſarà curato al modo, che dinanzi dice Palladio. L' utilità del fieno è queſta, cioè. Che tutto l' anno ſi ſerba, il quale anche acconciamente ſi può ſerbar per due anni, e ſarà convenevole nudrimento a' buoi, e a' cavalli, e agli aſini, e a certi altri animali, acciocchè poſſano tollerar le fatiche, che a prò degli huomini ſono impoſte loro, e ſoccorrere alle pecore, nel tempo delle nevi, quando non poſſono dalla terra prendere nudrimento. E ſe ſarà fieno ſottile, e fogliuto, odorifero, e laudabile, ſarà quaſi annona agli animali, così nel caldo, come nel freddo tempo ſufficiente alla lor fatica. Ma ſe ſarà fieno groſſo di pantano, o che ſia troppo toſto, o troppo tardi ſegato, non ſarà ſufficiente agli animali, che duran molta fatica, ſe con l' ajuto dell' annona non ſi ſoccorrano, ſe non ſi deſſe loro già nel tempo della gran freddura, nel quale gli animali non s' affaticano, e ogni paſtura più diſideroſamente rodono per lo freddo.



Digitized by Google

*Incomincia la seconda parte del settimo Libro de' Boschi, e primieramente di quelli, che naturalmente sono prodotti, e fatti.*

## CAP. IV.

DIco primieramente, che le Selve, o Boschi, o naturalmente avvengono, o per industria umana si fanno. Quelle, che sono dalla natura prodotte, si fanno per umore, e per semi, naturalmente nella matrice della terra contenuti, i quali, per la virtù del cielo, escono fuori alla sommità della terra, e si dirizzano in pedali di diverse piante, secondo la diversità degli umori, e del seme, e de' luoghi, ne' quali nascono. Ancora fannosi senza operazione umana, de' semi, i quali da' prossimani arbori caggiono in terra, o dagli uccelli, o da' fiumi, di lontane contrade, sono portati, e menati. Onde nell' Alpi naturalmente nascono le selve de' pini grandissime, e de' faggi, e de' castagni, e delle querce, e de' cerri, e di simiglianti arbori. E ne' luoghi bassi, e paludosi nascono, per se medesimi, i salci, i vinchi, i pioppi, gli ontàni, le canne salvatiche, e simiglianti piante. Ma in molti altri luoghi nascono naturalmente infiniti spineti di diverse generazioni, e peri, e meli, e sorbi, e olmi, e frassini, e oppi, e simiglianti arbori: e quanto il terreno è più grasso, tanto diventano gli arbori di maggior grandezza. Ma nel magro, e salso, o amaro terreno, nasceranno spineti, e arbori torti, e piccioli, e spinosi, e scabbiosi, e aspri. E deonsi queste selve diversamente proccurare, e atare: imperocchè quelle dove sono i castagni, i peri, i meli, e simiglianti arbori, che fanno frutto, si deono purgar da tutti spineti, e pian-

Digitized by Google

piante ſtrane, e diradare gli arbori fruttiferi, che foſſero troppo ſpeſſi, e tagliargli alto, tanto, che le beſtie non vi poſſono aggiugnere, e inneſtargli quivi di piante dimeſtiche, e nobili, ſecondo la dottrina data nel ſecondo Libro, dove trattammo de' neſti. E ancora quelle ſelve, le quali ſono occupate da altri arbori, e ſpineti, ſe avranno arbori nobili, e belli, atti agli edificj, e altre opere, ſono ſimilmente da purgare: e dove ſaranno troppo ſpeſſi, ſi deono diradare, a poco a poco, levandone i più ruſtichi, acciocchè ogni umore del luogo ſi converta nella ſuſtanzia de' migliori arbori. Ma quelle, nelle quali ſono gli arbori, ſolamente a fuoco diſpoſti, non ſi deono toccare, ſe non ſi purgaſſono di ſpine, e triboli, le quali d'ogni quinto, o ſeſto anno, o più di rado, ſi deono tagliare, e raunare a legname per ardere.

*Delle Selve, che per induſtria d'huomo ſi fanno.*

## CAP. V.

QUalunque deſidera di piantare, o di ſeminar la ſelva degli arbori, principalmente conſideri la natura, e 'l ſito della terra, nella quale ordina di far la ſelva, e in ciaſcuna parte ponga tali arbori, che a quel luogo ſi confacciano, e 'l deſiderio, e la volontà del ponitore adempiano. Imperciocchè ſe fia in alte Alpi, o nelle valli dell'Alpi, e la terra ſia ſoluta, riceverà acconciamente le piante, e i ſemi delle caſtagne, li quali dovranno ſtare l'uno dall'altro partito, almanco, quaranta piedi. Ma ſe la terra è cretoſa, o pietroſa, in cotali luoghi ſpezialmente ſi confanno ad eſſe quercia, o rovere, o cerro. Ma ſe cotal terreno ſarà in monti caldi, dilungi dall'Alpi, ad eſſo convenevolmente i mandorli ſi confanno. E

ſe

ſe i luoghi ſaranno graſſi, acconciamente ſi confanno ad eſſi pereto, e meleto: e ne' luoghi caldi l' uliveto, e 'l ficheto, e ſelva di melagrani: ma ne' freddi, e temperati, l' avellane, le mele cotogne, e le neſpole: E ſe 'l luogo ſarà umido, e baſſo, e ſoluto, riceverà più convenevolmente il ſalceto, l' albereto, l' ontano, e 'l pioppo. E ſe cotal luogo ſarà cretoſo, ſi confermerà aſſai bene con eſſo l' olmeto, il fraſſineto, l' oppio, il rovereto. Ma ſe 'l luogo ſarà marino, arenoſo, e ſterile, deſidera pineto: e ne' caldi climati deſidera la palma femmina, e 'l maſchio. E tutte le predette coſe s' ordinano, o di piante, a' detti luoghi, d' altre parti, portate, o de' ſemi, che vi ſi ſpandono, e in convenevoli luoghi, con mano, piantate. Ed è da ſapere, che i caſtagni deono, per ciaſcun verſo, eſſer diſtanti l' uno dall' altro, quaranta piedi almeno, acciocchè i rami ſi poſſano dilatare, e far molto frutto, ſanza impedimento, perocchè naturalmente ſi dilatano, per li lati molto. E conviene, che le querce non abbiano minor diſtanzia, imperocchè naturalmente molto ſi ſpargono per lato. I roveri, e i cerri, per venti piedi, o meno, deono aver diſtanzia. E queſti tre arbori fanno ghiande, le quali ſono ottimo cibo per li porci. Ma i peri, e i meli ſtieno partiti venti piedi, o infino in trenta: ma gli ulivi, e i fichi, e i melagrani, e gli avellani, e i meli cotogni, e i neſpoli, potranno ſtar partiti da dodici, infino in venti piedi. E i melagrani ſi poſſono acconciamente più ſpeſſi piantare. Ma il ſalceto, o ſi pianti per pertiche, e vimini, o per legname di caſe; ſe ſi pianta per pertiche, e vimini, ſi dee venti piedi l' un dall' altro partire: ſe ſi pianta, per legname, baſterà, che ſia partito, l' uno dall' altro, due, o tre, o quattro piedi, perocchè la ſua ſpeſſezza fa rettitudine, e accreſcimento. Ma l' oppio,

e

e l'ontàno, perocchè non molto si spandono, ma naturalmente si levano in alto, non si deono por radi: ma l'albero è utile, che 'ngrossi nel pedale, per le tavole, le quali acconciamente si fanno di quello, in molti lavorii: e ancora sparge molto in alto i suo' rami, per li lati: ed imperciò, non disconvenevolmente, infino a venti piedi, spartito l'un dall'altro, si pianta. Il quale eziandio, da ciascun ramo, ch' abbia alcuna cosa di corteccia, con grande agevolezza nascerà. Possonsi ancora porre spessi, acciocchè facciano i rami sottili, lunghi. Ma l'olmo, e 'l pioppo, e 'l frassino, non però sconvenevolmente si pongono spessi, e larghi, perciocchè cotali arbori, così grossi, come sottili, e lunghi, s' adattano a diversi lavori. Ma il pino, e la palma, acconciamente potranno stare, l'un dall'altro, lontani, intorno di trenta piedi. Ma conciossiecosachè di ciascuna specie de' predetti arbori, sia nel quinto Libro pienamente trattato, come ne' campestri campi si dispongono, basti al presente aver brievemente toccato, come di quegli si fanno boschi, e selve.

IN-

Digitized by Google

# INCOMINCIA
# IL
# LIBRO OTTAVO

*De' Giardini, e delle cose dilettevoli d' arbori, e d' erbe, e frutto loro artificiosamente da fare.*

NE' Libri passati avemo trattato degli arbori, e dell' erbe, secondo che sono utili al corpo dell' huomo: ma ora è da dire delle predette cose, secondo che all' animo danno diletto, e poi appresso, conservan la sanità del corpo, perocchè la complession del corpo sempre s' accosta, e conforma al disiderio dell' animo.

## *De' Giardini d' erbe piccole.*

## CAP. I.

I Verzieri, alcuni solamente dell' erbe, e alcuni degli arbori, e alcuni dell' erbe, e degli arbori si può fare. Quegli, che solamente si fan dell' erbe, desiderano terra magra, e soda, o vero salda, acciocchè possano creare le sottili erbe, e le minute, le quali massimamente dilettano il vedere. Convensi adunque principalmente, che 'l luogo, che s' apparecchia a verziere, o vero giardiniere, si purghi prima dall' erbe, e radici malvage, e grandi: la qual cosa appena si potrà fare, se imprima ottimamente non s' appiana il luogo dibarbatone le lor radici, e in ciascuna parte si metta boglientissima acqua, acciocchè 'l ri-

Digitized by Google

rimanente delle lor barbe, e de' ſemi, che nella terra ſon naſcoſi, in niuna maniera poſſano germinare. E appreſſo ſi prendano grandi ceſpugli di ſottil gramigna, e ſen' empia tutto 'l luogo: i quali ceſpugli fortiſſimamente ſi calchino, con mazzi di legno: e co' piedi ſi calchi la detta gramigna, infinattanto, ch' appena ſene vegga niente: e allora, a poco a poco, uſciranno fuori della terra minutiſſimamente, e la parte di ſopra della terra copirranno, a modo d'un panno verde. Anche dee eſſere il luogo del verziere quadrato di tanta miſura, che baſti a coloro, che in eſſo dovranno dimorare. E nel ſuo circuito ſi piantano d' ogni generazione d' odorifere erbe, sì come ruta, ſalvia, baſſilico, majorana, menta, e ſimiglianti. E così ſimigliantemente vi ſi piantano fiori d' ogni ragione, sì come viuole, gigli, roſe, ghiaggiuoli, e ſimiglianti. Intra le quali erbe, e ceſpuglio piano, ſia un ceſpuglio rilevato, acconcio quaſi a modo di ſeggiolo da ſedere, fiorito, e bello. Ancora nel ceſpuglio, o vero erbajo, il quale è contr' alla via del Sole, ſi deono piantare arbori, o menarvi, o vero tirarvi le viti, delle cui foglie ſi difenda il ceſpuglio predetto, ed abbia dilettevole, e freſca ombra. E perchè in queſti cotali arbori ſi ricerca più l'ombra, che 'l frutto, non è da curar del lor cavamento, o letaminamento, le quali coſe al ceſpuglio, o vero erbajo, ſarebbono nocimento. E ſi dee prender guardia in ciò, che gli arbori non ſieno troppo ſpeſſi, nè molti, per numero, imperocchè 'l rimovimento dell' aura, la ſanità corrompe del luogo: ed imperciò il verziere deſidera avere l'aere libero, e la troppa ombra genera infermitade. Ancora non deono eſſere i predetti arbori nocivi, sì come il noce, e certi altri. Ma debbono eſſer dolci, e odoriferi in fiori, e allegri in ombra, sì come ſono le viti, i meli, i peri, e gli allo-

ri, e i melagrani, e i cipreſſi, e ſimiglianti. Ancora ſieno, dopo il ceſpuglio, o vero erbajo, di molte, e diverſe erbe medicinali, e odorifere, concioſſi chè non ſolamente dilettino, per lo loro odore, ma daranno eziandio diletto, e recreazione alla viſta, infra le quali erbe ſi meſcoli in più luoghi la ruta, imperocchè è erba di bella verzura, e ancora, con la ſua amaritudine, ſcaccia fuori del verziere i venenoſi animali. E nel mezzo dell'erbajo non dee eſſere alcuno arbore, ma ſolamente la freſca pianura dell'erba libera rimanga, con puro, e allegro aere, perocchè quello cotale aere è più ſano. Ed eziandio le tele de' ragni, diſteſe dall'uno all'altro ramo dell'arbore, impedirebbono, e brutterebbono la faccia di coloro, che paſſaſſero per l'erbajo. E ſe ſarà poſſibile, ſi faccia diſcender nel mezzo di detto verziere, una fontana chiariſſima, la cui bellezza adduca diletto, e giocondità. Ancora ad Aquilone, e ad Oriente ſia il detto verziere aperto, e manifeſto, per la ſanitade, e purità de' venti, che quindi ſpirano. Ancora ſia chiuſo dalla parte contraria, per la tenebroſità, e peſtilenzia de' venti, che quindi ſoffiano. E avvegnachè il vento, che vien d'Aquilone, impediſca i frutti, conſerva nondimeno mirabilmente gli ſpiriti, e guarda la ſanitade. E ancora non ſi richiede il frutto degli arbori nel verziere, ma ſolamente il diletto.

*De' Giardini mezzolani, e delle perſone mezzane.*

## CAP. II.

PRimieramente ſi miſura lo ſpazio del terreno, che ſi dee al verzier diputare, ſecondo la facultà, o dignità delle mezzane perſone, cioè. Che due, o tre, o quattro, o più jugeri ſi cingano di foſſati, e di ſiepi

pi di pruni, di rosai bianchi, e di sopra si faccia una siepe di melagrani, ne' luoghi caldi, e ne' freddi, di nocciuoli, o di prugni, o di meli cotogni. Anche si dee arare, e con l' erpice, e con le marre il luogo, per tutto, pianare. Appresso si segni il luogo, con una funicella, dove si deono piantare i detti arbori. Piantansi in esso schiere, o vero ordini di peri, e di meli, e ne' luoghi caldi, di palme, e di cedri. Ancora vi si piantino schiere di mori, e di ciriegi, e di susini, e di simiglianti arbori nobili, come di fichi, di nocciuoli, e di mandorli, e di meli cotogni, e di melagrani, e di simiglianti, cioè di ciascuna generazione, nel suo ordine, o vero schiera, e sieno dilungi gli ordini, o vero schiere, almanco venti piedi, o quaranta le più, secondo la volontà del Signore. E nella schiera, o vero ordine sieno dilungi gli arbori l' uno dall' altro, li grandi venti piedi, e i piccioli dieci. E intra gli arbori in ischiere si potranno piantare viti nobili, di diverse generazioni, le quali daranno diletto, e utilitade. E si cavino le dette schiere, o vero ordini, acciocchè gli arbori, e le viti meglio allignino. E tutto l' altro terreno s' ordini a prati, de' quali l' erbe non ben nate, o vero grandi si divellano, dopo le gran piogge. Anche si seghino due fiate l' anno almanco, acciocchè stieno più belli. E si piantino gli arbori, e formino, secondo che di sopra pienamente nel Libro quinto si trattò. Anche vi si facciano le pergole, nel più acconcio, e convenevol luogo, a modo d' un padiglione formato.

*De' Giardini de' Re, e degli altri ricchi Signori.*

## CAP. III.

IMperciocchè cotali persone, per le loro grandi ricchezze, e potenze, possono, in queste cose mondane, interamente soddisfare alle loro volontadi, e le più volte non manca ad essi altro, che la 'nduſtria, e scienza d' ordinarle, voglio, che sappiano, che 'l verziere è di molta gioconditade, e possono in questo modo fare, cioè. Che principalmente scelgano il luogo piano, non paludoso, nè impedito dal soffiamento de' buon venti: nel quale sia fontana, che per le sue parti, e luoghi si spanda, e sia di misura di venti jugeri, o più, secondo il piacer del Signore: e si cinga di mura alte, quanto si conviene. E dalla parte di Settentrione si pianti in esso una selva di diversi arbori, nella quale si fuggano, e si nascondano i salvatichi animali, messi nel detto verziere. E dalla parte Meridiana si faccia palagio bellissimo, nel quale il Re, o vero la Reina, dimorino, quando vorranno fuggire gravi pensieri, e la loro anima d'allegrezza, e sollazzo rinnovare. Imperocchè questo palagio, da cotal parte fatto, farà nel tempo della State, appresso di se, nel giardino, dilettevole ombra. E le sue finestre avranno dalla parte del verziere, temperato riguardo, e sanza caldo di fervente Sole. Ancora in alcuna parte di questo giardino, si potranno fare i sopraddetti verzieri. Anche vi si faccia la peschiera, nella quale diverse generazioni di pesci si nudriscano: e vi si mettano ancora le lepri, i cervi, i cavriuoli, i conigli, e simiglianti animali non rapaci. E sopra certi arbucelli, presso al palagio posti, si faccia a modo d' una casa, ch' abbia il tetto, e le pareti di fil di rame,

Digitized by Google

me, ſpeſſamente reticolato, dove ſi mettano fagiani, pernici, uſignuoli, merli, calderugi, fanelli, e ogni generazion d' uccelli, che cantino. E ſieno le ſchiere degli arbori del giardino del palagio, al boſco molto lontani, acciocchè del palagio ſi vegga ciò, che fanno gli animali, che nel giardino ſon meſſi. Facciaſi ancor nel detto giardino un palagio con camminate, e camere di ſoli arbori, nel quale poſſa dimorare il Re, o la Reina co' ſuoi Baroni, o donne, nel tempo aſciutto, e chiaro: il qual palagio ſi potrà convenevolmente in cotal maniera formare. Miſurinſi, e ſegninſi tutti gli ſpazii della camminata, e delle camere, e ne' luoghi delle pareti ſi piantino arbori fruttiferi, ſe piacerà al Signore: i quali arbori creſcono agevolmente, sì come ſono ciriegi, e meli. O vi ſi piantino, e varrà meglio, ſalci, od olmi, e così, per tagliamenti, come per pali, e pertiche, e vimini, per più anni, ſi proccuri il lor creſcimento, in tanto, che le pareti, e 'l tetto ſi faccia di quelli. Ma potraſſi più toſto, e agevolmente fare il palagio, o vero caſa predetta, di legname ſecco, e intorno ad eſſo piantar le viti, e tutto l' edificio coprire. Potraſſi ancor nel detto giardino, far gran copritura di legname ſecco, o d' arbori verdi, e coprir di viti. Ancora darà molto diletto ſe ſi faranno mirabili, e diverſi inneſtamenti d' arbori, ne' medeſimi arbori, i quali, il diligente cultivator di queſto giardino, potrà agevolmente ſapere, per quelle coſe, che innanzi, in queſto medeſimo libro, ſi diranno. Ancora è da ſaper, che cotal giardino molto adorneranno gli arbori, i quali giammai di verdi foglie non ſi ſpogliano, sì come ſono i pini, i cipreſſi, i cedri, i palmizj, ſe vi potranno durare. Ancora ciaſcuna generazione d' arbori, e d' erbe vi ſi deon porre ordinatamente, per modo, che l' una generazione ſia dall' altra diſtin-

ſtinta, e partita, acciocchè ſi truovi ſanza difetto alcuno. Ed in corale giardino non ſi dee ſempre il Re dilettare, ma alcuna fiata rinnovare, cioè. Quando avrà ſoddisfatto alle neceſſarie coſe del ſuo reggimento, glorificando Iddio, il qual di tutti i buoni, e leciti diletti è principio, e fattore, e cagione. Imperocchè, sì come ſcriſſe Tullio, noi non ſemo nati a ſollazzo, ma innanzi a ſeveritade, e più gravi ufici. Vero è, che alcuna volta è lecito, cioè, quando alle neceſſarie, e utili coſe avrem ſoddisfatto, alcuna volta dipórtarſi.

*Delle coſe, che poſſon farſi a adornamento, diletto, e utilità delle corti, tombe, e degli orti.*

## CAP. IV.

INtorno alle corti, e tombe, e giardini, ſi può fare guernimenti d'arbori verdi, ſimiglianti a guernimenti di muri, o vero di palancati, o ſteccati, con torri, o vero battifolli, in queſto modo, cioè. Che nella ſommità delle ripe, che cingono il luogo, ottimamente purgate da tutti i pruni, e arbori vecchi, ſi piantino ſalci, o pioppi, ſe 'l terreno ſi conforma con eſſi, od olmi, ſe ſi confanno con tal terreno, e ſi piantino profondamente ſpeſſi, per un piè, o meno, e con linea menata diritta, e ſi lavorino, e proccurino ottimamente con le zappe, e con letame, e quando ſaranno creſciuti, ſi taglin preſſo alla terra. E l'anno ſeguente i rampolli meſſi, ſi pongano ſpeſſi, per li luoghi della linea, quattro dita: e co' pali, e con le pertiche, e legami, ſi mandino ſu diritti, infinattanto, che ſaranno creſciuti otto, o dieci piedi, ed in quella altitudine, quando ſaranno alquanto ingroſſati,

ti, si taglino. E infra 'l luogo del guernimento predetto, per cinque piedi si piantino simiglianti piante, nel tempo, che le prime, che ugualmente sieno dieci piedi, l' una dall' altra, partite: le quali, quando saranno alla predetta altitudine pervenute, con l' ajuto delle pertiche, verso le prossimane piante, e appresso, verso quelle di fuori, si pieghino: e in cotal modo si faccia tante volte, ciascuno anno, infinatanto, che sia formato un forte graticcio, sopra 'l quale possano gli huomini sicuramente stare. Poi appresso si lasci crescer la parte di fuori, a modo di muro, posto sopra 'l corritojo, e in convenevole altezza si potrà ciascuno anno tagliare con la forma de' merli, sopra le mura, posti, e in cotal modo tenere. E intorno a tal guernimento, ne' cantoni, e altrove, se piacerà, si potranno, infin nel principio, quattro arbori piantare, e conducerli su diritti, e tagliargli a ogni dieci piedi, e piegargli verso lor medesimi, con l' ajuto delle pertiche, e farne a modo di palchi, o vero solai. E ancora si mandino in alto, e si formino nel modo detto, e poi finalmente si pieghino di sopra, a modo di tetti delle case, o fargli co' merli. E sopra la porta starà ottimamente la casa, ed innanzi ad essa il solajo de' detti arbori. Ancora nelle corti, o vero giardini, si può far la casa, con colonne verdi, ottimamente, poichè saranno grosse, traspiantate, e confitte sopr' esse le travi, in convenevole altezza, e coperte con tetto di canne, o di paglia, o di tegoli, se piacerà più, purchè alcun ramo di ciascuna colonna vada sopra 'l tetto, la qual cosa manterrà sempre verde la detta colonna, e difenderà la detta casa dal caldo della State: e massimamente se delle dette colonne verdi, si faccia verde tetto, sopra 'l tetto della casa, d' altezza d' un' huomo, e di buone viti, piantate intorno, si cuopra, secondamente

Digitized by Google

te, che io già feci, e molti, che vivono, così secolari, come religiosi, ciò videro. E per certo crescono, ciascuno anno, in cotal casa, le colonne, non solamente sopra 'l tetto, ma eziandio sotto le travi, che lo sostengono. Ed imperciò ciascuno anno si lieva in alto tutta la casa, intanto che spesse fiate bisogna, che le pareti si crescano, se volemo, che chiusa dimori.

*Di quelle cose, che ne' campestri campi si fanno a dilettazione.*

## CAP. V.

NE' campi diletta molto il lor bello, e adorno sito, che non sieno rustichi campicelli, ma gran quantità in uno, sanza intervallo, e che abbia diritto i suo' fini, o vero estremitadi. E perciò dee proccurar ciascuno, che di ciò si diletta, di comperare appresso de' suo' campi, più tosto, ch' altrove, e vendere in altre parti i campicelli, e co' vicini permutare le superflue, e torte parti de' campi, e dirizzare il suo campo, col suo vicino, e cignere il luogo tutto di fossati, e siepi di pruni verdi, con gli arbori convenienti, d' ugual distanzia mescolati. E i piccioli fossati, per li quali si scola l' umore, e i quali son necessarj ne' luoghi piani, nella parte d' entro, si vogliono diritti mandare, quanto si può, riguardando sempre l' utilità de' campi, imperocchè 'l diletto non dee andare innanzi all' utilità, avvegnachè ne' giardini si dee il contrario osservare. Ed imperciò, qualunque cose in essi dimostrano maggiore abbondanza, sono migliori, e massimamente da eleggere. Ancora quanto si può, si proccuri, che i rivi dell' acque corrano per li campi, per li quali si possano

ſano adacquare, e ſchifargli, quando ſia biſogno. E per gli ſpazioſi campi ſi facciano andamenti, e viottoli, per li quali il Signore poſſa andare a cavallo, e a piede: e ſimilmente i lavoratori, che lavorano il luogo, co' carri, e co' buoi, poſſano acconciamente andare a tutte le parti de' campi, le quali tutte coſe ſon dilettevoli molto.

*Di quelle coſe, che alle viti, e frutti loro danno dilettazione.*

## CAP. VI.

COnciofſiecoſachè molto diletto ſia aver belli, e adorni vignai, o ne' piani, o ne' piccioli monti, ad Oriente volti, che facciano diverſe generazioni di buone uve; dee, con diligenzia proccurare il Signor del luogo di piantar le dette vigne in convenevole ſito, e di formarle, e farle ne' luoghi graſſi in arbori, e pergoleti: ma ne' luoghi magri, allato alla terra, in diritti ordini ſi diſpongano, ed in eſſi ſi facciano, ed eſperimentino mirabili inneſtamenti, i quali dagli antichi ſavj, e ſpezialmente da Palladio, s' afferma, che far ſi poſſono, de' quali è queſto un modo, cioè. Che la vite ſi pianti allato al ciriegio, o allato ad altro arbore, e quando ſarà ottimamente appreſa, e creſciuta, ſi pertugi l' arbore, con acuto ſucchiello, e ſi metta la vite per lo pertugio, e da ciaſcuna parte, con cera, e con loto ſi turi il pertugio, acciocchè 'l Sole, e 'l vento, o la piova non impediſca il ſuo ſaldamento. Appreſſo quando il legno della vite, ottimamente, col legno dell' arbore, ſarà unito, ſi tagli la vite, allato alla corteccia dell' arbore, acciocchè da indi innanzi ſi nudriſca col ſugo dell' ar-

arbore, ed in cotal maniera si dice, che l'uva si matura all'ora, che i frutti dell'arbore. Anche è un modo, per lo quale si fa l'uva triaca, o vero muscata, o garofanata, o lassativa, o vero d'altra qualitade: il qual modo si fa in questa maniera, cioè. Che 'l sermento, che si dee piantare, si fende in una parte, e levatone via la midolla, in suo luogo si metta triaca, o moscado, o polvere di garofani, o di scamonèa, o d'altra simil cosa: e si metta nella terra, stretto diligentemente col vinco. La qual cosa fatta, l'uva, che nascerà, terrà la virtù di quella cosa, che sia messa in essa. E se di questa vite si prenderà sermento, e si pianterà, non terrà la virtude del medicamento, e potenzia della madre. Ma si converrà fortificar la virtù del sugo invecchiato, mettendovi spesso l'utriaca, o altra cosa. Ma penso, che si farà questa cosa più brevemente, se nel cominciamento, che l'uve si maturano, si fenda il sermento dell'uva, che pende, e messo il detto medicamento in luogo della sua midolla, si leghi. Ancora è una bella spezie d'uva, la quale è sanza granelli dentro, la quale dagli Autor Greci in questo modo si fa, secondo che racconta Palladio, cioè. Che 'l sermento, che si dee mettere sotto la terra, dovemo tanto fendere, quanto starà sotto, e cavatone tutta la midolla, e diligentemente pulita, ristrignere il sermento diviso, con vinco, e sotterrarlo. E dicono, che 'l legame dee esser di papiro, e desi in umida terra porre. E altri sono, che fanno più diligentemente, cioè. Che prendono il sermento rilegato, tanto, quanto sia la fenditura intorno, e nella cipolla della squilla il mettono, per lo cui beneficio affermano, che ogni cosa, che si pone, si possa più agevolmente appigliare. Altri sono, i quali, nel tempo, che potano le viti, cavano quanto possono adentro il sermento fruttifero della vite

po-

Digitized by Google

potata, dalla parte di ſopra, pur nella vite medeſima ſtando: e cavatone fuor la midolla, ſanza dividerlo, il legano a una canna fitta, acciocchè non ſi poſſa in giù piegare, e allora, nella detta cavatura, infondono τεναιτὸν, così appellato da' Greci, con acqua, in prima riſoluto, ad ingraſſamento di ſapa. E queſto ſempre rimuovono, paſſati gli otto giorni, infino a tanto, che i novelli germogli ſieno uſciti fuori, e creſciuti. Ancora a fare, che la vite meni grappoli bianchi, e neri, comandarono i Greci, che ſi faceſſe in cotal modo, cioè. Che delle viti nere, e bianche, che ſon proſſimane, ſi prendano i ſermenti dell' una, e dell' altra, nel tempo, che ſi potano, e ſi giungano inſieme, in modo, che ſi poſſano unire, agguagliando mezzi gli occhi dell' una, e dell' altra: e fatto ciò gli legherai ſtretti con papiro, e gl' imbiuterai di ſopra, con morbida, e umida terra, e di tre dì, in tre dì gli adacquerai, infinatanto, che 'l germoglio della novella fronde eſca fuori. E paſſato certo tempo, ne potrai fare ſchiatta, per molti ſermenti. Diſſemi ancora una eſperta perſona, ch' avea inneſtato un rampollo, o vero ſermento bianco, e nero in una vite, continuate le ſommità delle gemme, e levatone ſolamente la corteccia delle gemme del mezzo, e ottimamente eſſere appreſo: o ſi puote fare in queſta cotal maniera, cioè. Prendendo ſermenti due, e aggiunti inſieme gli occhi diviſi, e ottimamente legati, s' inneſti al modo, che ſe foſſe ſolamente un rampollo, o vero ſermento: o preſe due gemme diviſe, e giunte, con piccola quantità di legno, e inneſtate nel luogo della gemma. Ancora diletta molto aver vini di diverſi colori, e ſapori: ed imperciò il diligente padre della famiglia, colga certe uve innanzi al tempo, acciocchè abbia il vin bruſco: e alcune ben mature, acciocchè l' abbia poderoſo, e grande:

e certe ne colga molto mature, acciocchè l'abbiano dolce. Anche faccia vini di diversi colori, con le cose, che coloriscono, e non corrompono il sapore. Anche si faccia di diversi sapori, con le cose odorifere, e che danno nuovi sapori, ne' quali si diletti l'odorato, e 'l gusto: li quali si mettano a fuoco nella caldaja, in alcuna parte del mosto, e vi si lascino infinattanto, che 'l vino ottimamente n'abbi preso il sapore, o l'odore. E allor si metta in vasello, nel quale sia simil vino, o d'altra generazione, e si serbi per usare. Ancora è buona cosa aver vini medicinali, i quali si possano usare, per quelli, che agevolmente caggiono in infertà. E questo si farà, quando le medicine semplici, o composte, e ch'abbiano virtù di rimuovere quella cotale infertà, si metteranno nel predetto modo nel vino. Proccuri ancora d'avere agresto in casa, sapa, uve passe, aceto, e simiglianti cose, secondo i modi nel quarto Libro notati: imperocchè molto diletta l'animo, quando ciò desidera, allorache, per se, o per gli amici, agevolmente le cose predette truova. Anche si dice che se 'l grappolo, poichè sia sfiorito, si mette in picciol vasello di terra, o di vetro, si farà di tutto 'l grappolo un granello.

## *Delle cose, che danno diletto negli arbori.*

## CAP. VII.

INfra l'altre cose, le quali dilettano il padre della famiglia è, d'avere ne' suo' luoghi copia di buoni arbori, e di diverse generazioni: ed imperciò dee proccurar di trovare, in qual parte puote, arbori, che menino frutti nobili, e quindi portargli, e piantargli, ed inneitare di quegli in convenevoli ordini.

Cioè,

Digitized by Google

Cioè, che le generazioni de' grandi arbori si piantino rade, acciocchè si possan dilatare i rami, e che, per soperchio, non tolgano l'abbondanza de' campi: ma quelli, che diventano piccioli, per natura, può por più fitti: e ciascuna generazione formare, secondo sua natura. Anche dee porre i maggiori dalla parte Settentrionale, e Occidentale, e i minori dall' Orientale: imperocchè in questo modo le biade, che s' allegrano in aperto, e manifesto campo, riceveranno minor danno. Ancora faccia mirabili innestamenti, e diversi, in un medesimo, o in diversi pedali, i quali appajono molto mirabili a coloro, che di cotali cose fanno esperimenti: imperocchè infinite generazion di peri, e di meli, e di cotogni, e di nespoli, e di sorbi, e simiglianti, in un medesimo tempo, si possono innestare. Anche s' innesta il melo nel salce, e nel pioppo, e la vite nell' olmo, e nel moro, secondo che dice Palladio. Anche se 'l pesco s' innesta nella spina del faggio, diventano maggiori, e migliori i frutti, che quegli degli altri, secondo che dice Frate Alberto. E se 'l mandorlo, e 'l pesco s' innestano nel prugno, con gli occhi congiunti, avranno i lor frutti carne di pesca, e i loro noccioli avranno quasi natura di mandorle. Ancora il moro si può nell' olmo innestare, ma molto ne peggiora. Ancora afferma Marziale, che le granella del melagrano diventeranno bianche, se si prenderà argilla, e creta, e vi si mescoli la quarta parte di gesso: e per tre anni continui, giugnerai alle sue radici cotale generazion di terra. Anche dice, che le sue mele diverranno di maravigliosa grandezza, se si prende una pignatta, o vero vasello di terra, e si sotterri appresso al detto arbore, e si chiuda il ramo col fiore, legato ad un palo, acciocchè non torni addietro, e coperto il vasello si guernisca, per modo, che

che l'acqua non vi poſſa entrare: e aperto, nell' Autunno darà i frutti della ſua grandezza. Ancora afferma, che queſto medeſimo ſi può del meſe di Maggio, e di Giugno, più acconciamente fare. Ma Varro ſpecifica il modo in altra maniera, dicendo. Che ſe le melagrane acerbe, allora, che s' accoſtano al ramo, dove ſono appiccate, ſi mettano in vaſo, ſanza fondo, e così le metterai in terra, e le copirrai intorno al ramo, acciocchè il vento, o vero vapor non ſoffi di fuori, ſe ne caveranno non ſolamente compiute, ma maggiori, che mai ſien nell' arbore ſtate. Acciocchè 'l fico produca variati frutti, prenderai due rami, l' uno di fico nero, e l' altro di bianco, e gli ſtrignerai inſieme, con un vinco, e gli torcerai in modo, che ſi meſcolino per forza i lor germogli. E in tal modo, meſſi ſotterra, e letaminati, e adacquati, poichè cominceranno a mettere gli occhi del germoglio, congiugnerai detti occhi, con alcun legame, e allora il congiunto, e adunato germoglio, partorirà due colori, i quali in unità, dividerà, e in diviſione, unirà. Ancora in queſta maniera potrai le roſe non aperte, ſerbare, cioè, che le richiudi in una canna feſſa, e laſcia richiuder le fenditure, e quando vorrai le roſe verdi, riciderai la canna. Altri ſono, che le mettono in rozza pignatta, e ben turate, e guarnite le ſotterrano all'aria, e così le conſervano. Anche afferma Marziale, che le ciriege naſceranno ſenza nocciolo, ſe riciderai l' arbore tenero, preſſo alla terra, a due piedi, e fenderalo infino alla radice, e proccurerai di rader, con ferro, il midollo, da ciaſcuna parte: e incontanente ſtrignerai, con vinco, l' una, e l' altra parte, e imbiuterai di letame le parti di ſopra, e le fenditure dal lato, e laſceralo ſtare, e dopo l' anno, la detta fenditura ſarà ſalda. E queſto cotale

le arbore innesterai di rampolli, che non abbiano ancora fruttificato, e di questi nasceranno ciriege sanza nocciolo. Ancora se 'l ramo picciolo del ciriegio si fende, e in luogo della midolla, si metta scamonèa, in quell'anno medesimo acquisterà virtù lassativa, e se vi si mette moscado, acquisterà suo odore, e cosi dell'altre cose, e frutti. E se vi si mette azzurro, o altro colore, acquisterà quel tal colore. Ancora, secondo che i Greci affermano, nascerà la pesca scritta, se prenderai i suo' noccioli, e gli sotterrerai, e dopo 'l settimo dì, poichè si cominceranno ad aprire, gli apirrai, e trarrane i midolli, e scriverrai in ciascheduno di cinabro, e legatigli, incontanente, co' suoi noccioli, gli sotterra, ottimamente accostati. Anche si fa la pesca, sanza nocciolo, se 'l pesco, e 'l salce si piantano vicini, prendendo il salce, e inchinandolo a modo d'arco, e pertugiandolo in mezzo, e nel suo pertugio si metta la pianta del pesco, e si turi con cera, e con loto il suo pertugio, perfettissimamente, e s'ammonzicchi la terra, infino sopr'esso. E nel primo, o secondo anno, allor che 'l pesco sarà unito col legno del salcio, si tagli il pesco, sotto l'arco del salcio, acciocchè solamente dell'umor del salcio si nudrisca.

*Delle dilettazioni degli Orti, e dell' erbe.*

## CAP. VIII.

IMperocchè molto diletta aver l'orto ben disposto, e con sufficiente industria coltivato, proccuri con diligenzia il padre della famiglia, d'averlo in grasso, ed in soluto terreno, nel quale fontana, o rivo, se far si può, per ispazii divisi, discorra, acciocchè possa essere adacquato nel tempo della grande arsu-

ra.

ra, e quivi nudrisca tutte generazioni di buone erbe, così da mangiare, come medicinali, ciascuna, secondo che la sua natura richiede, in porche diritte, e formate ugualmente, con fune, e con latitudine acconcia, secondo che nel Libro sesto pienamente si disse, e sempre abbia in esso abbondevolmente letame, acciocchè non infastidisca i riguardanti per la magrezza. E acciocchè più pienamente diletti, l'adorni di cose disusate, onde si possano fare in essi certe cose naturali, le quali pajono miracolose a molti, o a certi. Perocchè, se prenderai lo sterco della capra, e 'l cacherello, con una lesina, sottilmente scaverai, e vi metterai il seme del rafano, della lattuga, del nasturcio, della ruca, e della radice, e fatto ciò lo rinvolgi in letame, e in picciola fossicella sotterri, il rafano s' accosta alla radice, e tutti gli altri, con la lattuga insieme escon fuori, ciascuno col suo sapore. Anche se piglierai più porrine, e le legherai, e metterale sotto, si farà un porro grandissimo di tutte. Anche se metterai senza ferro il seme della rapa, nel capo del porro, e porralo, si dice, che smisuratamente cresce. O vero, che se si prendano molti semi, e si mettano in uno stretto pertugio, crescerà il pullulamento di tutto in un porro grossissimo. E ancora cresceranno i cocomeri, o vero cedriuoli maravigliosamente, se porrai sotto 'l cocomero, o sotto 'l cedriuolo, o sotto la zucca un vasello d' acqua scoperto, due palmi più basso. Anche sono alcuni, i quali nella canna, alla quale hanno prima tutti i nodi forati, innestano il fior del cocomero, col capo della sua vite tagliato, secondo che Alberto intende, e in quel luogo dicono, che nasce il cocomero di smisurata lunghezza disteso. Anche teme l' ulivo di tal maniera, che se gli si pone allato, si piega in modo d' un' amo. Anche per tutte le volte, ch' e' tuona, sì

come

come ſpaurito, ſi rivolge. Anche ſe 'l ſuo fiore, ſtando nella ſua vite, rinchiuderai in alcuna forma di terra cotta, e la legherai, avrà il cocomero ſimigliante figura a quella del vaſello predetto, cioè. Che ſe vi ſarà ſcolpito volto d' uomo, ſimilmente il cocomero avrà quella figura, e così dell' altre forme, e tutte le predette coſe afferma Virgilio, e Marziale. Anche afferma Marziale coſa mirabile del baſſilico, che alcuna volta dice, che fa i fiori porporini, alcuna volta bianchi, alcuna volta roſati: e ſe di quel ſeme ſi ſemina, ſpeſſo ſi muta, quando in ſerpillo, e quando in ſiſimbrio. Anche dice Ermete, che la zucca piantata nella cenere dell' oſſa dell' huomo, e innaffiata d' olio, in nove giorni farà frutto. Ed è maraviglioſa coſa, che i ſemi, che ſon nel vaſello della zucca, dalla parte di ſopra nati, fanno le zucche lunghe, e ſottili: e quelli, che naſcono nel mezzo, fanno le zucche groſſe, e quelli, che ſtanno nel fondo, le fanno late.



Digitized by Google

# INCOMINCIA
# IL
# LIBRO NONO

*Di tutti gli Animali, che si nutricano in Villa.*

TRattato è di sopra del cultivamento de' campi, delle vigne, ortora, degli arbori, de' prati, de' boschi, o vero selve, e dette le loro utilitadi: e anche di quelle cose, che spettano a diletto, così ne' giardini, come nelle mirabili cose, che dell' erbe, e degli arbori artificiosamente si possón fare. Ora in questo nono Libro si tratterà degli animali, i quali, per utilità, e diletto si nudriscono nelle ville. Ma acciocchè l' antichità si sappia, è da sapere, sì come dice Varrone, ne' primi temporali furono animali, e huomini, i quali naturalmente vivevan di quelle cose, le quali, la non lavorata terra menava. Poi di questa vita vennero alla seconda, cioè alla agricoltura, e alla pastorale, e per utilità, cominciarono a lavorare i campi, e ricevere i frutti, e a piantare gentili arbori, e cogliere i frutti. Ancora a prendere gli animali cominciarono, e rinchiudergli, e dimesticargli. E presono primieramente le pecore, per l' utilità, e agevolezza, le quali massimamente, per natura, son quiete, e acconce molto alla vita dell' huomo, imperocchè il lor latte, e cacio si consà in cibo, a' vestimenti le pelli, e la lana. Appresso cominciarono a dimesticar tutti gli animali, che avvisarono, che fossono utili alla generazione umana. E ancora di tutte le generazioni degli animali dimestichi si dice, che mol-

molti ne ſon ſalvatichi, in diverſi luoghi del mondo. Imperciocchè in Frigia ſi dice, che ſon molte gregge di pecore ſalvatiche, in Samotracia le capre, e i porci in Italia, e in Dardania, Media, e Tracia, molti buoi ſalvatichi: e in Frigia, e Caonia aſini ſalvatichi: in certa parte della Spagna cavalli ſalvatichi. Dirò adunque degli animali, che ſi nudriſcono, i quali ſaper potei, così, per dottrina degli antichi ſavj, come per eſperienza de' moderni. E però non tutti gli huomini, in tutte le coſe, ma certi in certe coſe più, o meno ammaeſtrati ſi truovano. Laſcio il compimento di queſta opera a quelli maſſimamente, che ſono in cotali coſe eſperti. Imperocchè, come dice il Filoſofo, la ſperienza fa l' arte, e quella più pienamente, alla quale la naturale ragionevole è congiunta. Ma perchè infra tutti gli animali ſi giudica, che 'l cavallo ſia più nobile, e più neceſſario, così a' Re, e agli altri Principi, nel tempo della guerra, e della pace, come eziandio agli Eccleſiaſtici Prelati, e a tutti gli altri huomini; dirò principalmente di loro più pienamente, e degli altri, ſotto brevità, a' quali molte coſe dette de' cavalli, ſi potranno adattare, per l' affinità della lor natura.

## *Dell' età de' Cavalli, e delle Cavalle.*

### CAP. I.

COlui, che vorrà aver greggia di cavalli, e di cavalle, principalmente, ſecondo che dice Varrone, convien che riguardi l' etade, cioè, che non ſieno di meno di tre anni, nè più di dieci l' età de' cavalli, e quaſi di tutti gli animali, che non hanno l' unghie feſſe, e anche di quelli, che ſon cornuti, ſecondo che dice Varrone, e ſimigliantemente Palla-



Digitized by Google

dio. Si conoſce la loro età in ciò, che 'l cavallo primieramente in 30. meſi, ſecondo che dice, perde i denti di mezzo, due ſopra, e due ſotto. Quando cominciano a entrare nel quarto anno, ne gittano altrettanti proſſimani a quelli, e quegli, che hanno prima gittati, rimettono. Ancora nel cominciamento del quinto anno, perdono ſimilmente gli altri quattro, cioè due di ſopra, e due di ſotto, proſſimani a' predetti, i quali, rinaſcendo, cominciano a compiere il ſeſto anno: nel ſettimo anno gli hanno tutti rimeſſi, e compiuti. Ma quando ſono di più tempo, non ſi può poi ſapere di che età ſi ſieno, fuorchè quando i loro denti ſon diventati piegati, e ciglia canute, e ſotteſſe ſarà ſcavato: la qual coſa, quando ſarà apparita, ſi dice, che avrà ſedici anni. Ma un certo ſavio huomo eſperto ne' noſtri tempi, mi diſſe, che 'l cavallo ha dodici denti, cioè ſei di ſopra, e ſei di ſotto, e ſon tutti dinanzi, con li quali ſi conoſcono l'etadi, o vero i tempi de' cavalli. Appreſſo hanno gli ſcaglioni, e appreſſo a queſto hanno i maſcellari, e può eſſer, che certi cavalli n' hanno più, e allora i denti ſon doppj. E può eſſer, che 'l cavallo gitti di queſti alcuni, e da indi innanzi non rinaſcono: ciò non nuoce al cavallo, ad altro, ch' al paſcere. Imperocchè eſſi denti dinanzi ſon quegli, che paſcono, ed imperò ſarà di minor prezzo. E 'l maſticar de' cavalli ſi fa per li denti maſcellari. Ancora i primieri denti, i quali mutano, ſono due di ſopra, e due di ſotto, i quali s' appellano il primo morſo, e allora s' appella puledro di primo morſo, la qual coſa dice il predetto, che ſi fa l' anno ſecondo, e poi muta gli altri quattro denti proſſimani, cioè due di ſopra, e due di ſotto, i quali ſi chiamano mezzani, cioè il ſecondo morſo, e allora ſi chiama puledro di ſecondo morſo. Appreſſo muta gli altri

quat-

quattro, cioè due di ſopra, e due di ſotto, i quali ſi chiamano quadrati, cioè il terzo morſo, e allor s'appella cavallo. E quando naſce il puledro, naſce co' denti dinanzi, e poi naſcono gli ſcaglioni: e quando queſti ſcaglioni naſcono, troppo lunghi, intanto che danno troppo impedimento al cavallo al roder l'annona, e ad ingraſſare, li ſegano li maliſcalchi. E quando il puledro è fatto cavallo, diventano i ſuo' denti più radi, e i capi de' denti diventano neri, e dilungano: e per alquanti anni ſtaranno canidi: e quando comincia ad invecchiare, il color de' denti di bianco, ſi muta in color di mele: e dopo queſto diventano bianchi, sì come il color della polvere, e diventano più lunghi. Ma la lunghezza di loro denti è alcuna volta per natura, ſanza vecchiezza, per la qual cagione ſi ſegano i denti a' vecchi cavalli, acciocchè ſia creduto, che ſieno giovani.

*Della forma delle buone Cavalle, e degli Stalloni, e come s' ammettano.*

## CAP. II.

SEcondamente, che dice Varrone, la forma delle Cavalle dee eſſere di mezzana grandezza, perocchè non ſi conviene, che ſieno vaſte, nè minute, e con groppa, e ventri lati, e ampli. Ancora i cavalli, che vorrai aver per coprire, convien che ſi ſcelgano belli, e di largo corpo, e che in niuna parte ſien difettivi. E ſi deono paſcere ne' prati, con erba, e nelle ſtalle alle mangiatoje, di ſecco fieno. Quando avranno partorito, ſi dia loro due volte il dì l'acqua, dando loro l'orzo. E 'l cominciamento di loro coprimento ſi dee fare dall'Equinozio vernale, infino al Solſtizio, acciocchè 'l parto ſi faccia in accon-

concio tempo, cioè in istagione di molte erbe, onde la cavalla abbia abbondanza di latte: imperocchè per questo diventeranno maggiori le membra, e tutto 'l corpo del puledro. E dicesi, che nascono nel dodicesimo mese a dì dieci: e che quelli, che dopo questo tempo nascono, sono inutili. Convengonsi ammettere, o vero coprire allora, che 'l tempo dell' anno sarà venuto, due volte per giorno, cioè la mattina, e la sera, mettendo in mezzo un dì: e se si lega la cavalla copirranno più tosto, e 'l cavallo non gitterà il seme indarno per desiderio, che abbia: perchè le cavalle manifestano la sufficienzia del coprire in ciò, che si difendono, nè si lasciano più coprire. E quando i cavalli hanno abbominazione di coprir la cavalla, si prende il mezzo, o vero midollo della squilla, e si pesta con acqua a spessezza di mele, e si tocca con essa la natura della cavalla, e appresso, con quella medesima, si tocca le nari del cavallo. Anche è da sapere, che 'l cavallo dee esser generato da stallone, vulgarmente appellato guaragno, il quale sia diligentemente guardato, e poco, o niente cavalcato, e con pochissima fatica ritenuto: imperocchè, quanto più desidera la cavalla, tanto più perfettamente gitterà il suo sperma. E nel ventre della magra madre si genera maggior puledro. Ancora la cavalla, quando sia pregna, non dee esser magra troppo, nè grassa, ma in quel mezzo, imperocchè, per la troppa grassezza, dentro si costrigne il luogo, dove stà il puledro, in modo che non si possono le sue membra, a sufficienza, dilatare, e la troppo magra non può sufficiente nutrimento dare al figliuolo, perlaqualcosa nasce magro, e debile. Ancora, secondo che dice Palladio, non si dee costrigner la cavalla pregna, nè dee sostener fame, nè freddo, nè stare in luogo stretto, nè calcato d'altri cavalli. Ancora le nobili cavalle,

Digitized by Google

le, e che nudriſcono maſchi cavalli, dovemo far coprir di due anni l'uno, acciocchè dia a' ſuoi puledri copia di puro latte. L'altre ſi deon coprir più ſpeſſo. Anche dice, che lo ſtallone dee eſſere di cinque anni almanco, ma la femmina è buona di due: la quale ſe avrà paſſati dieci anni, ne naſcerà indottrinabile, e cattivo puledro. Ancora ſcrive Varrone, che le cavalle pregne ſi deono guardare dalla troppa fatica, e che non iſtieno in luoghi freddi, imperocchè 'l freddo maſſimamente è loro dannoſo. Ed imperò ſi conviene, che delle ſtalle ſi rimuova l'umore, e che abbiano l'uſcio, e le fineſtre ferrate, e che nelle mangiatoje ſi ponga, intra ciaſcuna un legno, il quale divida, e ſparta, acciò fra loro non ſi poſſano azzuffare. Ancora dice, che la cavalla non conviene, che ſoſtenga fame, nè che s' empia di cibo.

*Della natura de' Cavalli, e come nati tener ſi deono.*

## CAP. III.

QUando il Cavallo naſce, utile coſa ſarà, che naſca in luogo pietroſo, e montuoſo, imperocchè, per lo luogo pietroſo, e duro, fanno 'unghie più ſode, e dure, e per lo montuoſo fanno miglior gamba, per l'eſercizio dell'andare in ſu, ed in giù. E poichè 'l puledro è nato, ſi dee andare dietro alla madre, per iſpazio di due anni, e non più imperciocchè allora naturalmente comincia a poter luſſuriare, e volendo montar la madre, e montandola, n'avrebbe danno, e agevolmente ſi potrebbe in alcuna parte guaſtare: ma ſe poteſſe ſtar ſanza la madre nelle paſture, e ſanza altre cavalle, infino a tre anni, molto gioverebbe alla ſalute delle ſue gambe, e di tutta la perſona. E dice Varrone, che a' pu-

puledri fatti, di cinque meſi, ſi dee dar la farina dell' orzo, intriſa con la cruſca: e anche qualunque coſa nata in terra, che volentier mangiaſſero. Ancora, poichè ſaranno d' un' anno, ſi dee dar loro l' orzo, e la cruſca, infino che ſaranno lattati, e non ſi deono dal latte partire, anzi i due anni. E mentre che ſtanno con le madri, ſi deono alcuna volta toccar con mano, acciocchè non iſpauriſſero, quando foſſero dal latte partiti. E per queſta medeſima cagione ſi deono quivi appiccar de' freni, acciocchè quando ſon puledri, s' avezzino di vedere i viſi degli huomini, e d' udire il romor de' freni.

## *Del pigliare, e del domar de' Cavalli.*

## CAP. IV.

QUando il puledro è di due anni, ſi dee ſoavemente legare al collo, con forte, e groſſo capeſtro, fatto di lana, imperocchè la lana, per ſua morbidezza, è più adatta a ciò, che 'l lino, o la canapa, e ſi dee legare in tempo freſco, o in tempo nuvoloſo, imperocchè ſe nel tempo caldo faticaſſe troppo della diſuſata preſura, potrebbe agevolmente ricevere leſione. Ma poichè ſarà preſo, e legato, ſi dee dargli compagnia d' alcun cavallo domato, imperocchè più ſalvamente ſi conducerà con eſſo, perchè ſimile con ſimile ſi rallegra. E Varro dice, che 'l cavallo, che ſi doma, compiuti i tre anni, diventa migliore. Dal qual tempo, innanzi gli ſi ſuol dare farrago, cioè ferrana, la quale, per purgamento maſſimamente, è neceſſaria al cavallo: la qual coſa per dieci giorni ſi dee fare, e non laſciargli alcuno altro cibo mangia-

giare. Ma dagli undici, infino in quattordici, e dieci dì più oltre, si dee continuamente dare orzo, crescendolo a poco a poco. Appresso mezzanamente si dee forbire, e cavar fuori, e quando sarà sudato, ugnerlo d' olio: e se sarà freddo, si faccia fuoco nella stalla. E quando si doma, si leghi alla mangiatoja, con due redini di forte, e morbido cuojo, acciocchè, per la sua fierezza, poichè avesse rotte le redini, non si guastasse le gambe, o si calterisse in altra parte. E mentre ch' e' persevera nella sua fierezza, sempre gli sia data compagnia di caval domato, simigliante a lui, e si tocchi spesso con mano, dolcemente, e suavemente. Nè si dee giammai il domatore con lui gravemente adirarsi, acciocchè, per la 'ndignazione, non pigli vizio, ma faccialo diventar mansueto, con grande perseveranza di lisciamento, e ammorbidamento, infinattanto, che diventi mansueto, come si conviene, e che si lasci levare i piedi, e percuotere a modo, che quando si ferra. Anche si dee porre per giorno due volte, o tre, un fanciullo sopr' esso, alcuna volta boccone col ventre, e poi a sedere.

## *Della guardia de' Cavalli.*

## CAP. V.

IL Cavallo si dee guardare in cotal maniera, cioè. Che principalmente gli si metta il capestro di forte, e morbido cuojo, e si leghi con doppie redine alla mangiatoja, al modo, che di sopra è detto. E i suo' piè dinanzi si leghino con pastoja fatta di lana, e si leghi all' un de' piedi di dietro, acciocchè in alcun modo possa andare innanzi, la qual cosa si fa per salvare la sanità delle lor gambe. Ancora il luo-

go, dove il cavallo dimora, ſia il giorno bene purgato, e netto: ma la notte gli ſi faccia letto di paglia, o di groſſo fieno, alto infino alle ſue ginocchia, acciocchè ſi ripoſi bene, e la mattina per tempo ſe ne cavi fuori, e ſi forba, e ſi ſtregghi per tutto. Appreſſo ſi meni all' acqua ad abbeverare, con picciol paſſo, e ſi tenga infino alle ginocchia in acqua dolce fredda, o in acqua di mare o poco più ſu, così da mane, come da ſera, per iſpazio di tre ore. Imperocchè cotali acque naturalmente le gambe del cavallo diſeccano: la dolce per la ſua freddezza, e quella di mare, per la ſua ſecchezza, coſtrignendo gli umori, ch' alle gambe diſcendono, i quali ſon cagione d' infermitadi. Poi quando ſi rimena, non ſi dee in alcuna maniera mettere nella ſtalla, infinattanto, che le ſue gambe ſi forbino, e aſciughino, imperocchè la fummoſità della ſtalla, ſuol generar, per la ſua caldezza, galle, e mali umori alle gambe bagnate. Anche è util coſa molto, che 'l cavallo ſpeſſamente mangi in terra, allato a' piè dinanzi, sì che appena poſſa la profenda, e 'l fieno pigliar con bocca: perlaqualcoſa il collo è coſtretto a ſtenderſi, per lo prender del cibo, e diventerà più ſottile, e utile, e bello per vedere: e ancora le ſue gambe creſcono più. Anche mangi il caval giovane fieno, erba, orzo, vena, ſpelda, e ſimiglianti coſe, imperocchè 'l fieno, e l' erba, per la loro umidità dilatano, e creſcono il lor ventre, e corpo per tutto. Ma quando ſarà in perfetta, e compiuta etade, mangi paglia d' orzo, per la quale non diventa ſoperchio graſſo, ma ſi tiene in convenevoli carni, e in cotale ſtato ſi può più ſicuramente affaticare, imperocchè 'l cavallo non dee eſſer nè troppo graſſo, nè troppo magro: perocchè ſe ſarà troppo graſſo, gli umori ſuperflui agevolmente diſcendono alle gambe, e generano infermitadi,

di, le quali ſono uſate di venir nelle gambe de' cavalli, e ſpezialmente avvegnono loro, quando ſubitamente s' affaticano diſordinatamente. Ancora, per troppa magrezza, manca loro le forze, e diventano più ruſtichi a vedere. Ancora il caval di compiuta etade, nel tempo della Primavera, intorno alla mietitura, dee rodere erbe ſolamente purgative, ſtando non fuori, ma ſotto 'l coperto, con groſſa coperta di lana, acciò non infreddi, per la freddezza dell' erba, o incorra in più gravi mali. Ancora l' acqua, che dee bere il cavallo, dee eſſere alquanto ſalata, e che corra ſoavemente, o alquanto turbata, imperocchè cotali acque ſon calde, e groſſe, ed imperò ſono più nutritive, e più convenevoli a' corpi de' cavalli: imperocchè quanto l' acqua è più fredda, e più corrente, tanto meno ſazia, e nudriſce il cavallo. Facciagliſi ferri, che gli ſi confacciano, tondi al modo dell' unghie, e leggieri, e ſtretti intorno all' unghie, e bene accoſtanti, imperocchè la leggerezza del ferro, rende il cavallo leggieri, e agevole a levare i piedi, e la ſua ſtrettezza rende l' unghie maggiori, e più forti. Ancora il cavallo ſudato, e fortemente riſcaldato, non dee mangiare, o bere alcuna coſa, infinattanto, che coperto con panno, e alquanto attorno menato, ſia libero dal ſudore, e dal caldo. Anche è da ſapere, che 'l diſuſato cavalcare, fatto di notte, nuoce al cavallo: ma quello della mattina molto è utile. Anche è biſogno, che nel tempo caldo, abbia il cavallo continuamente coverta di lino per le moſche, e quelle della lana, per lo freddo. Ed è da ſapere, che per guardar la ſanità del cavallo, ſi dee quattro volte ſegnare della vena uſata, cioè. Nella Primavera, nella State, nell' Autunno, e nel Verno. Ancora è da notare, che il cavallo bene, e diligentemente guardato, e temperatamente, come ſi con-

vien cavalcato, dura prosperoso, e forte, quanto a' più, per ispazio di venti anni.

*Della dottrina, e costumazion de' Cavalli.*

## CAP. VI.

QUanto a costumare il Cavallo, si richiede principalmente, che gli si metta leggerissimo freno, ed eziandio debole, il cui morso sia unto con mele, o con altro liquore, imperocchè cotal freno riceverà più agevolmente, e sotterallo, e per la dolcezza, lo riceverà l' altra fiata più volentieri: e così, poichè avrà ricevuto, sanza malagevolezza, il freno, si meni alquanti giorni a mano, infinattanto, che ottimamente seguiti colui, che 'l mena. Poi appresso, sanza romore alcuno, quanto più soavemente, e lieve si può, si cavalchi, sanza sella, a poco a poco, e con piccolo passo, e si volga spesso a destra, e a sinistra. E se sarà bisogno, gli vada innanzi alcuno a piè: e ogni dì, cioè dalla mattina, per tempo, infino a mezza terza, si cavalchi per luoghi piani, e sanza sassi. E quando, per ispazio d' un mese, sanza sella, sarà cavalcato, gli si ponga soavemente la sella, e sanza strofinìo, e sanza romore: e si meni dolcemente con essa, infinattanto, che venga 'l tempo del Verno. E quando il cavalcator sarà sopr' esso salito, nol dee muover prima, che s' abbia acconci i panni, imperocchè per questo, il cavallo s' ausa a star cheto, e fermo, ad utilità del cavalcatore. E dopo questo, approssimandosi il tempo freddo, s' ammaestri, in cotal maniera, cioè. Che 'l cavalcatore il faccia la mattina per tempo, per li campi arati, temperatamente trottare, volgendolo spesso, così a destra, come a sinistra, essendo la redina destra più corta un dito grosso,

ſo, per traverſo, che l'altra, perocchè 'l cavallo naturalmente è più inchinevole alla ſiniſtra: e ſe ſarà biſogno gli ſi muti più forte freno, intanto che agevolmente, quando vorrà il cavalcatore, ſi ritenga. Facciaſi anche trottar, per la terra arata, e non arata, e per l'uguali, e non uguali, acciocchè avvezzi i piedi, e le gambe più agevolmente levare: e per queſta medeſima ragione ſi meni per li luoghi renoſi. E quando ſaprà ben trottare, con più brieve, e toſtano ſalto, che ſi potrà, ſi meni a gualoppo, e queſto non ſi faccia ſe non una fiata per giorno, imperocchè per troppo gualoppare, diventano ſpeſſo ritroſi, cioè, che tornano indietro. Ancora oſſervi il cavalcatore, nel cominciamento del ſuo corſo, e in trottare, e in gualoppare, che tenga le redine del freno con le mani abbaſſo, allato al doſſo, sì che 'l cavallo, a poco a poco, chinando il collo, chini il capo in tanto, che ſempre porti la bocca allato al petto, imperocchè per queſto, vede più chiaro il ſuo andamento, e meglio a ciaſcuna parte ſi volge, e più agevolmente ſi tiene alla volontà del cavalcatore. Ancora ſi dee conſiderare, e conoſcere la durezza, e morbidezza della bocca del cavallo, e ſecondo le dette coſe, gli ſi ponga il freno; i quali ſon di molte maniere: imperocchè ſono alcuni, che ſono molto dolci, e morbidi, e altri, che ſon meno: e altri, che ſono aſpriſſimi, e duriſſimi, e altri, che ſon men duri, e altri, che ſono in quel mezzo. Ma le loro forme laſcio di ſcrivere, perocchè ſon note a quegli, che gli fanno: e ancora non ſi poſſono così apertamente mettere in iſcritto, come ſi poſſono veder con l'occhio. Simigliantemente è utile molto di cavalcarlo ſpeſſo, per la Citta-de, e ſpezialmente ne' luoghi dove ſi fabbrica, o dove ſi fa romore, o ſtrepito, perocchè per queſto di-

diventa ſicuro, e ardito. Ma ſe temeſſe di paſſare per li predetti luoghi, non ſi dee coſtrignere aſpramente, con gli ſproni, e con lo ſcudiſcio, ma ſi meni luſingando, con leggier percoſſa. Ancora è biſogno, che ſopr' eſſo ſi ſalga, e ſcenda ſpeſſo, e dolcemente, acciocchè s' avvezzi, al ſalire, e allo ſcendere, di ſtar pacificamente. E tutte le predette coſe ſi deono oſſervare, infinattanto, che i denti del cavallo ſieno perfettamente mutati, la qual coſa ſi fa, per iſpazio di cinque anni compiuti. E poichè i denti ſaranno mutati, gli ſi cavino della maſcella di ſotto, il più ſalvamente, che ſi puote, quattro denti, cioè dall' una parte, e altrettanti dall' altra, i quali ſcaglioni, e piane, dalle più genti, s' appellano, e quaſi continuamente contraſtano al morſo del freno. E innanzi, che 'l freno gli ſi metta, ſi laſciano le piaghe un pochetto ſaldare, e allora gli ſi mette leggier freno. E nota, che 'l freno del cavallo dee eſſere, nè troppo duro, nè troppo dolce, ma in quel mezzo. Anche diventa il cavallo, per lo detto cavar de' denti, più graſſo, perocchè per queſto, laſcia la ſua fierezza, e furore. Dopo 'l trar de' denti ſi cavalchi, sì com' io diſſi, movendolo da capo con piccioli ſalti, ſpeſſe volte ſcontrando i cavalli, entrando, e uſcendo, acciocchè s' avvezzi a entrar fra eſſi, e a partirſi da eſſi. E quando il freno ſarà trovato, che ſi conformi, e confaccia al cavallo, non ſi muti, acciocchè per quel mutamento, non ſi guaſti la bocca del cavallo. Ancora quando il cavallo ſarà dimeſticato convenevolmente, col freno, ſi dee avvezzare a correre, e corraſi la mattina per tempo una fiata la ſettimana, per iſpazio quaſi della quarta parte d' un miglio, nel cominciamento, per via ben piana: e appreſſo ſi potrà creſcere il ſuo corſo, inſino ad un miglio, e più, ſe piacerà. Ed è da ſapere, che quanto

più

più ſpeſſo ſi corre temperatamente, tanto per l' uſo diventerà più toſtano, e movente. Ma ſe ſi ſpeſſeggerà l' uſo del correre, diventerà il cavallo agevolmente più ardente, e arrabbiato, e impaziente, e perderà la maggior parte del ſuo affrenamento. Ancora è da ſapere, che da che il cavallo ſarà perfettamente addottrinato da frenare, il faccia ſovente il cavalcator gualoppare, correre, ſaltare, tuttavolta temperatamente, imperocchè il lungo ripoſo fa il caval cattivo, e pigro, e in quel che è ſtato ammaeſtrato, agevolmente perde. Le coſe, che dette ſon di ſopra, hanno luogo ne' cavalli, che ſi diputano ad arme, e milizia: imperocchè alcuni cavalli ſi diputano a vettura, alcuni a coprire, alcuni a correre, altri al carro, i quali diverſamente ſi deono addottrinare a' loro ufici. Ancora ſono alcuni, che voglion cavalli piacevoli, e ripoſati, e cotali cavalli ſi deono caſtrare, imperocchè, per queſto, diventeranno più manſueti.

*Del conoſcimento della bellezza de' Cavalli.*

## CAP. VII.

IL bel Cavallo ha il corpo grande, e lungo, e le ſue membra tutte proporzionalmente alla ſua grandezza, e lunghezza riſpondono: e 'l ſuo capo dee eſſere ſottile, ſecco, e convenevolmente lungo, e la ſua bocca grande, e ſquarciata: e abbia le nari gonfie, e grandi: e dee avere i ſuoi occhi groſſi, e che non gli abbia ſcavati in entro, ed abbia gli orecchi piccioli, a modo d' aſpido, e 'l collo lungo, e ſottile, verſo 'l capo. I crini ſien piani, e pochi, e 'l petto groſſo, e ritondo. Il doſſo corto, e quaſi piano. I lombi ritondi, e groſſi: le coſtole groſſe, a modo di quelle del bue. Il ventre lungo, e l' anche lun-

lunghe, e teſe. La groppa groſſa, e ampia. La coda lunga, con pochi crini, e piani: i fianchi larghi, e ben carnoſi: i garretti ampj aſſai, e ſecchi, ed abbia le falci chinate, come il cerbio: l' unghie de' piedi ampie, dure, e ſcavate quanto ſi conviene. Anche ſia il cavallo dalla parte di dietro alquanto più alto, che dinanzi, sì come il cervio. Porti ancora il collo levato, e ſia groſſo allato al petto. Del ſuo pelo diverſi huomini diverſe coſe ſentirono, ma pare a' più, che bajo ſcuro è da lodar ſopra tutti. Finalmente è da ſapere, che la bellezza del cavallo ſi può meglio conoſcere, eſſendo il cavallo magro, che graſſo.

*De' ſegni della bontà de' Cavalli.*

## CAP VIII.

IL miglior Cavallo, che ſia è quello, il cui volto è ampio, e il cui vedere è a lunga, e acuto, ed è ben traverſato, e che ha forti orecchi, lunghe chiome, e ampio petto, e ſchienale corto, e che ha lunghe le coſce, e gambe dinanzi, e le gambe di dietro ha corte, e che ha ſottile il muſello, *& caput faſtum*, e ſoavi peli, e ampie groppe, e collo groſſo, e che mangia bene. Ancora il cavallo, che ha grandi nari, e gonfie, e gli occhi groſſi, non iſcavati, ſi truova naturalmente eſſere ardito. Anche il cavallo, la cui bocca è grande, e le maſcelle ſottili, e magre, e che ha il collo lungo, e ſottile, verſo il capo, è abile ad affrenare. Ancora il cavallo, che ha le coſtole groſſe, come quelle del bue, e 'l ventre ampio, e pendente di ſotto, ſi giudica, che ſia affaticante, e ſofferente. E quello, i cui garretti ſono ampi, e diſteſi, e le falci diſteſe, e corte, le quali ragguardino i garretti d' entro, dee eſſere toſtano, e agi-

le

Digitized by Google

le nel camminare. E 'l cavallo, che ha i garretti corti, le falci diſteſe, e anche forti, dee eſſere naturalmente ambiante. Il cavallo, che naturalmente ha groſſe le giunture delle gambe, e corti i paſturali, a modo di quelli del bue, ſi giudica, che ſia forte. Il cavallo, che tiene il tronco della coda ſtrettamente intra le coſce, è forte, e ſofferente, ſecondo la maggior parte, ma non è toſtano. Il cavallo, che ha le gambe, e le giunture peloſe aſſai, e i peli, che ſono in eſſe molto lunghi, è affaticante, ma non ſi truova di leggiere agile. Anche il cavallo, che ha la groppa lunga, e ampia, e l'anche lunghe, e diſteſe, e che ſia più alto di dietro, che dinanzi, ſi truova, ſecondo i più, eſſer veloce in lungo corſo.

*De' ſegni della malizia, e de' vizj, e dell' utilità de' Cavalli.*

## CAP. IX.

IL Cavallo, le cui maſcelle ſon groſſe, e 'l collo corto non s' infrena di leggier, come ſi conviene. Il cavallo, le cui unghie ſon tutte bianche, appena avrà giammai duri piedi. Il cavallo, che ha gli orecchi pendenti, e grandi, e gli occhi ſcavati in entro, ſarà lento, e tardo. Ancora, quando la parte dinanzi del naſo del cavallo, cioè il moccolo, è molto baſſo, non puote il cavallo per le nari reſpirare, e però è di minor valuta. Ancora, quando il cavallo vede di giorno, e non di notte, ſi ſcema la metà di quel, ch' e' varrebbe: e queſto ſi conoſcerà ſe 'l menerai la notte alla coſa, che 'l giorno teme, e allora non teme: e ancora quando non muove i piedi la notte, come il giorno. Anche ſe gli occhi del cavallo ſon bianchi ſcema

molto il prezzo del cavallo, imperocchè quando è menato alla neve, o a luogo freddo, non vede, ma vede ben nel luogo non luminoso, e nel tempo caldo. Il cavallo, che gitta gli orecchi indietro, in ogni tempo, è di minor prezzo, imperocch' egli è sordo. Quando il cavallo non anitrisce, nè fa romore, nè suono alcuno, con la bocca è segno ch' e' sia sordo. Anche il cavallo, ch' ha duro collo, e quello è sempre disteso, e quando va, non lieva il capo, e non muove il collo a destra, o sinistra, è di pessimo vizio, e di gran pericolo a colui, che 'l cavalca, perocchè non si può volgere a sua volontà, e però non è buono per cavaliere. Il cavallo, a cui le ginocchia vanno in entro, a modo d'arco, è di picciol pregio, imperocchè pessimamente vae. Il cavallo, le cui gambe dinanzi si torcono, a modo d'arco, non si dee tenere, perchè poco vale. Il cavallo, le cui gambe dinanzi sempre pare, che si muovano, è di mal costume. Il cavallo, che lieva la coda in su, ed in giù, e di mal vizio. Il cavallo, al quale par sempre enfiato sopra 'l ginocchio, in poco tempo perderà l' andare. Ancora se al cavallo apparirà enfiamento duro ne' piè dinanzi, o di dietro, non è però in sua operazion nocivo. E dicesi, che se ne' piè dinanzi è duro enfiamento, è sicura cosa, che altro mal non vi scenderà. Il cavallo, che ha in tutti i piedi crepacci, cioè rappe, e non ne può guarire, è di minor valuta, perocch' è di più sozza apparenza. Il cavallo, al quale i peli delle sue giunture si rivoltano in suso, non però riceve lesione al suo operare, e le sue unghie sono più forti. Ancora se 'l cavallo muove i piedi in altro modo, che gli altri, riceve, in sua operazion, lesione, e valne di meno. Ancora se andando si tocca l' uno con l' altro piede, molto gli nuoce in

sua

ſua operazione. Anche ſe i coglioni del cavallo ſon molto grandi, è più ruſtico, e gli nuoce, in ſua operazione: e ſe la ſua vergella ſtà ſempre fuora, è più ruſtico, e non ſi dee cavalcare da oneſto huomo. Ancora la morfèa, cioè la bianchezza, ch' è nel collo, o nel viſo, o ſopra gli occhi, fa il cavallo più ruſtico, ma non lo fa peggiore, in operazione. Ancora non è buono il batter de' fianchi ne' cavalli.

*Delle infermità de' Cavalli, e cure loro.*

## CAP. X.

VEduto è di ſopra della bontà, e bellezza de' cavalli, è da vedere al preſente delle loro infermitadi, le quali avvengono loro, così per natura, come per accidente: e primieramente ſi dirà di quelle, che avvengono per natura, le quali alcuna volta, per difetto, o per alcuna cagione, mancano, o creſcono. Creſce alcuna volta, ma rado, e queſto avviene, quando naſce con la maſcella di ſotto più lunga, che quella di ſopra, e di ſimiglianti coſe. E quando naſce con alcuna ſuperfluità di carne ne' piedi, o in alcuna parte del corpo, la quale muro, o vero callo s' appella volgarmente, il qual ſi fa ſotto 'l cuojo. E ancora quando avviene, che in alcuna parte del corpo ſi facciano ſuperfluità di carne, a modo di gangole, ſotto 'l cuojo. Induce mancamento, quando naſce il cavallo con un' occhio, o con un' orecchio minor dell' altro, o che abbia un' anca minor, che l' altra, cioè più corta, onde tutta la gamba ſene menoma. Ancora manca la natura, e falla, quando il cavallo naſce con le gambe torte, così nella parte dinanzi, come in quella di dietro, e 'l ſimigliante avvien dell' unghie, e de' piedi, i qua-

li alcuna volta, per natura, ſon torti, e alcuna volta naſce con giarde ne' garretti, e con le galle nelle gambe, che procedono dal padre, o dalla madre, che l' hanno. E' giarda un' enfiatura a modo d' uovo, o maggiore, o minore, la quale naſce ne' garretti, così nelle parti d' entro, come di fuori. Galla è una enfiatura a modo d' una veſcica piccola, di grandezza d' una noce, la qual ſi genera intorno alle giunture delle gambe, allato all' unghie. Nelle predette infermitadi, che naſcono al cavallo, nel ventre della madre, per difetto di natura, non ſi può convenevolmente medicina trovare, ma poſſonſi trovare in alcune, alcuni rimedj. Imperocchè quando naſce il cavallo con le gambe torte di dietro, in modo che ſi percuotano, ritorcendo dentro, o percotendo l' un piè con l' altro, nell' andare, sì s' incenda con ferro, a ciò acconcio, nella parte di dietro delle coſce, allato a' coglioni, facendo attraverſo tre fregi, in ciaſcuna parte delle coſce. Appreſſo ſi cavalchi al modo uſato, ognindì: e allora, nell' andar ch' e' farà, ſi fregherrà l' una coſcia con l' altra, e per lo continuo toccamento delle coſce, ſi ſcorticherà, a modo d' una piaga. Di che il predetto cavallo, ſentendo ſpeſſo lo 'ncendio, andrà più aperto, che non ſarà uſato. Ed in ſimil modo ſi faccia nelle gambe dinanzi, faccendo le predette cotture dentro ne' lacerti. All' unghie, o a' piè torti ſi truova queſto rimedio, cioè. Che ferrando ſpeſſamente il cavallo, ſi poſſono l' unghie, come ſi conviene, acconciare, e al modo della ritondità del ferro dirizzare. Suolſi alcuna volta il cavallo ferirſi dell' un piè nell' altro, per debilità di magrezza, al quale ſi può ſovvenire, ingraſſandolo.

Della

*Della Infermità del Vermo muro, e della ſua cura.*

## CAP. XI.

COntra la 'nfermità del Vermo muro, ſi dee la ſuperfluità della carne predetta, infino alla ſuperficie del cuojo, cautamente tagliare: e appreſſo, ſe 'l luogo non ſia nervoſo, con ferri tondi ſcaldati, ſi cuoca, quanto ſi conviene: ma ſe 'l luogo foſſe nerboruto, vi ſi ponga ſuſo riſagallo polverizzato, a peſo d' un tarèno, e più, e meno, ſecondo che parrà, che biſogni, imperocchè 'l riſagallo rode a modo di fuoco. Appreſſo, roſe le ſue radici, ſi metta dentro, infino al fondo della ferita, ſtoppa, in albume d' uovo, bagnata, ed empiaſene tutta la piaga, e mutiſi una volta il giorno, infino a tre dì. Da indi innanzi, acciocchè toſto ſaldi, ſi prenda calcina viva, e altrettanto mele, e ſi meſcolino inſieme, e mettanſi in alcuno pannicello, e incendaſi, con lento fuoco, infinattanto, che ſene faccian carboni, e ſi polverizzi ſottilmente, e ſi metta nella ferita, con iſtoppa involta nella detta polvere, la mattina, e la ſera, infino, che la carne ſia ſalda, lavata ſempre imprima, con vin potente, ſcaldato alquanto. E ſe mancaſſe il riſagallo, ſi prenda in ſuo luogo, calcina viva, e tartaro, orpimento, verderame, polverizzati inſieme, a peſo uguale, e vi ſi ponga la loro polvere tre, o quattro volte, infino, che le ſue radici convenevolmente ſaranno roſe, lavata imprima la piaga ottimamente con aceto: la qual polvere è men forte, che quella di ſopra detta: ma appena, o non mai vi rinaſcono i peli; ma per fargli rimettere, ſene dirà, per innanzi, alcuna coſa.

*Della*

Digitized by Google

*Delle Gangole, e Scrofe.*

## CAP. XII.

DI tutte le ſuperfluità della carne, le quali naſcono intra 'l cuojo, e la carne, che vulgarmente ſi chiaman Gangole, Teſtudini, o Scrofole, dico. Che feſſo prima il cuojo, per lo lungo, nel luogo dove ſieno, e ſene cavin con mano, ſcarnandole prima con l' unghia, o vero, che ſi fenda il cuojo, e vi ſi polverizzi il riſagallo peſto, o con acconci ferri, s' incenda: o vi ſi polverizzi la polvere della calcina viva, e dell' orpimento, e del tartaro, al modo, che di ſopra, nella precedente cura, dicemmo. Appreſſo s' uſi la cura ſcritta nel medeſimo capitolo proſſimo paſſato. Ma ſe dopo la tagliatura, o vero ſcarnamento, alcuna vena faccia ſangue, ſi dee coſtrignere in queſto modo. Prendaſi due parti d' incenſo, e terza parte d' aloè patico, e polverizzate ſottilmente, ſi dibattano, con l' albume d' un' uovo, e ſi meſcolino, e co' peli della lepre ſi mettano nella vena. A queſto medeſimo vale il geſſo peſto con calcina, e co' granelli dell' uva. Anche vale a quel medeſimo, lo ſterco freſco del cavallo, miſchiato con la creta, e con l' aceto fortiſſimo dibattuto. E nota, che le predette coſe, poſte ſopra la vena, che ſi vuole ſtrignere, non ſi deono rimuovere, infino al ſecondo, o 'l terzo giorno. Anche è da ſapere, che più ſicura coſa è, che le predette gangole ſi disfacciano, con le predette polveri; feſſo imprima il cuojo, per lo lungo, che per tagliarle, e cavarlene con le mani, ſe ſaranno in luoghi nervoſi, o vero venoſi.

*Delle*

Digitized by Google

*Delle infermitadi accidentali de' Cavalli, e della lor cura.*

## CAP. XIII.

DI ſopra è ſtato detto delle infermità naturali de' Cavalli, ora ſi ſeguita il trattato delle accidentali. Dirò adunque primieramente di quelle coſe, che loro avvengon nel capo, e dentro al corpo, e poi di quelle coſe, che loro avvengon nel doſſo: e poi di quelle infermitadi, che avvengono loro ne' membri, da' piedi in ſu: e poi delle leſioni de' piedi, e dell' unghie.

*Della infermitade, che volgarmente ſi chiama verme, e della ſua cura.*

## CAP. XIV.

QUeſta infermità avvien nel petto del cavallo, preſſo al cuore, e nelle coſce, preſſo a' teſticoli, per mali umori caldi, ragunati in certe gangole, ch' hanno nel petto, e nelle coſce, i quali concorrono a que' luoghi, per alcun dolore, che quivi accidentalmente viene, e poi diſcendono alle gambe, ed in eſſi fanno enfiamenti, e di ſpeſſe piaghe. E alcuna volta per cagion del predetto vermo, ſi fanno nel cavallo, e ſpezialmente nel capo diverſe piaghe, e le più ſon piccole, ed enfiano il detto capo. E alcuna volta fanno a modo d'acqua, gocciolare gli umori, per le nari, e allora s' appella vermo volativo. E queſta cotale infermitade ſi conoſce per l' enfiamento, che ſi fa de' detti umori ne' predetti luoghi: e per le piaghe, che detti umori fanno, quando ſi

sfor-

sforzano d' uscir fuori. Curasi in questo modo. Quando le gangole cominciano ad enfiare, o a crescere, più che non sono usate, incontanente si tragga sangue al cavallo, infino, che diventi debile, della vena usata del collo, allato al capo: e anche delle vene usate dell' una, e dell' altra parte del petto, e delle cosce, acciocchè i superflui umori si votino. Appresso si metta nel petto, e nelle cosce convenienti setoni, i quali continuamente attraggano gli umori, per convenevole, e spesso fregamento d' essi setoni: imperocchè, per cotale menamento, si genera dolore, e quindi, per dolore escono gli umori, e non discendono alle gambe: e non si deono menare i detti setoni se non passati due giorni. Poi appresso si menino da mane, e da sera continuamente, in tanto che due giovani, per ciascuna volta, vi s' allassino, cavalcato prima il cavallo, con piccioi passo, per gran pezzo. Appresso ciò non cessi il cavallo d' affaticarsi ciascuno giorno, e guarda, che non mangi erbe, e ancora dell' altre cose mangi sì poco, che appena si tenga nelle sue forze, e la notte si riposi in luoghi freddi. Ma se quelle gangole, o vero vermo per le sopraddette cure non si scema, ma soprabbondino gli umori, che enfiano di superchio le gambe, allora si cavino quelle gangole, o vero vermi, in questa maniera, cioè. Che si fenda il cuojo, e la carne per lo lungo, infino che si truovino le gangole, o 'l vermo, e, posto giù il ferro, con l' unghie si scarnino, e sene divellano fuori, con le mani, in modo, che d' essi non vi rimanga niente, e stirpatone fuori il vermo, o le gangole, infino alle radici, di monda stoppa, in albume d' uovo, bagnata, s' empia tutta la piaga, e detta piaga si cucia, acciocchè la stoppa non ne possa uscir fuora. Ma se la piaga sarà nel petto, si leghi prima il petto, con pezza di lino, per lo vento;

to: e, ciò fatto, non si dee mutar la ferita, infino al terzo giorno: ma da indi innanzi si muti due volte il giorno, bagnando la stoppa, con olio, e albume d' uovo dibattuto, essendo prima la piaga con vin lavata: e così fatta cura vi si faccia nove giorni. Ma poi si lavi la piaga due fiate per giorno con vino alquanto intiepidito, e si metta nella piaga stoppa involta nella polvere, ch' è di sopra, nel capitolo de' muri, che si fae di mele, e di calcina viva: e usisi qualche dì quella polvere, infinattanto, che la piaga sarà salda: nondimeno tuttavolta menando i setoni, e fatigando il cavallo continuamente, al modo, che di sopra è detto. Tuttavolta è da sapere, che 'l cavallo non si dee cavalcare, infino al terzo giorno, poichè il vermo sarà divelto: ma poi ciascun giorno si curi, sì come dissi di sopra, con medicamento più forte a struggere il detto vermo. Poichè la carne col cuojo saranno fessi, infino alla veduta del vermo, si prenda risagallo ben trito, e polverizzato, e si ponga sopra 'l vermo predetto, e poi la bambagia, e la bocca della piaga si cucia, acciocchè il risagallo non ne possa uscire, il quale fortemente rode il vermo in nove giorni. E, poichè fia roso, e strutto, si curi la piaga, come di sopra dissi. Se per tutte le predette cose gli umori non si posson ristrignere, o seccare, sì che non discendano alle gambe, faccendo pertugi, per modo di picciole vesciche, o vero piaghe; allora incontanente, con ferro ritondo nella punta, o vero capo, s' incendano quelle piaghe o vero vesciche, infin nel fondo, incendendo prima la vena maestra del petto, attraverso, la qual si stende dal luogo del vermo giuso, infino a' piedi. Poi incesi i predetti pertugi delle gambe, si spanda ne' lati calcina viva due volte solamente per dì, partita la prima cottura de' pertugi, fatta quivi. Ma se per lo vermo rimarrà en-

fiata la gamba, si dee in questa maniera purgare. Prendansi le mignatte, e si pongano intorno all' enfiatura delle gambe, raso imprima il luogo enfiato, o ancora tutta la gamba. Appresso cavatone, con le mignatte, quanto sangue si puote, tutta la gamba, con aceto, e creta bianca, insieme dibattuti, s' impiastri: o si tenga in acqua fredda continuamente la mattina, e la sera. E questo si faccia infinattanto, che le gambe diventino più sottili. Contra 'l vermo volativo, acciocchè gli umori si sottraggano dal capo, gli si scemi sangue da amendue le veni usate delle tempie. Appresso si pongano i setoni sotto la gola, e si menino, e si nudrisca, e cavalchi, e si tenga fermo, e gli si facciano tutte quelle cose, che son dette di sopra nella cura dell' altro vermo. Ma se 'l vermo volativo si muta in emoagra, la qual cosa spesso addiviene, gli si deono dare le cose calde, e gli si cuopra il capo con panno di lana, e si faccia dimorare, per riposo, in luogo caldo, e non s' affatichi, in modo alcuno, e mangi sempre le cose calde, sì come fieno, e vena, imperocchè questa è fredda infermità, ma rade volte ne campa.

*Del morbo antico, detto Anticuore, e della sua cura.*

## CAP. XV.

ALcuna fiata interviene, che quella gangola detta, la quale intorno al cuor dimora, cresce in tanto, per gli umor, che son corsi ad essa, e che al modo usato non discendono alle gambe, che 'l suo crescimento, ed enfiamento genera apostema, la quale, imperocch' è prossimana al cuore, crudelmente gli fa contrario: e questa infermità, da' più, vulgarmente s' apppella Anticuore. La sua cura è cotale.

Digitized by Google

tale. Quando la gangola pare, che con furore ſubitamente creſca, e che ingroſſi, più che ſoglia, ſanza nulla dimoranza ſi divella, infino alle radici del petto, sì come di ſopra nella cura del vermo è detto: e concioſſiecoſachè ſia al cuor proſſimana, ſi dee con gran diligenzia, cautamente divellere. E ſe per lo ſvellimento, o vero ſcarnamento ſuo s' apra vena alcuna, e faccia ſangue, allora incontanente ſi prenda, e ſtretta con le mani, con filo di ſeta, ſtrettamente ſi leghi. Ma ſe, per l' abbondanza del ſangue, non ſi poteſſe la vena pigliare, ſi metta nella piaga le medicine, che ſtringono il ſangue, ſcritte ſopra la cura delle gangole.

## *Dello Stranguglione, e ſua cura.*

## CAP. XVI.

SOno ancora altre gangole, intorno al capo del cavallo, delle quali alcune ſono ſotto la gola, le quali accidentalmente creſcono per gli umori del cavallo infreddato, che dal capo diſcendono ad eſſe, per lo creſcimento delle quali enfia tutta la gola, e coſtrigneſi la via del fiato, ch' eſce per la via della gola, perlaqualcoſa il cavallo appena può reſpirare: e queſta infermità vulgarmente s' appella Stranguglione, la cui cura è cotale. Quando le dette gangole pajono ſubitamente creſcere, o più che non ſono uſate, ingroſſare, incontanente ſi mettano convenevoli ſetoni ſotto la gola del cavallo, e ſufficientemente ſi menino la ſera, e la mattina. Ancora ſi metta in capo al cavallo coverta di lana, e la gola più volte s' unga con biturro, e ſpezialmente il luogo dello ſtranguglione predetto, e in luogo caldo ſi tenga. E ſe le dette

te gangole, per menamento de' detti ſetoni non diſenfiano, ſi divellano, infino alle radici, e le ſue piaghe ſi curino, ſecondo che la cura del vermo richiede, come è detto. Ma nel metter del riſagallo, ſi tenga diligente cautela, perocchè ſe ſanza temperamento vi ſi mette, troppo rode la carne.

## *Del morbo della Vivola, e ſua cura.*

## CAP. XVII.

SOno ancora altre gangole, le quali naſcono intra 'l capo, e 'l collo, ſotto ciaſcuna parte delle maſcelle, le quali ſimilmente creſcono per fluſſo di reuma, che dal capo diſcende, le quali diſtringono in tanto le vie della gola, che 'l cavallo appena può mangiare, o bere, e queſta infermità ſi chiama Vivole, alla quale, ſe non ſi ſoccorre di preſente, ſubitamente morrà il cavallo: la cui cura è tale. Quando le gangole ſubitamente par, che creſcano, ed enfino, a modo d' uovo, coſtrignendo l' arteria della gola, s' incendono con ferro caldo, e appuntato, infino alle radici, o ſi tagliano cautamente, con tagliente lancetta. O ſi faccia, e varrà meglio, al modo detto nel capitolo del vermo, tanto dall' una parte, quanto dall' altra, ſe farà biſogno, e la ſua piaga ſi curi, in quel medeſimo modo. E ſe con le predette medicine non ſi ſoccorre, è al cavallo impedito lo ſpirito, in tanto che non può reſpirare, e ſi muore.



Digitized by Google

*De' Dolori, e della lor cura.*

## CAP. XVIII.

I Dolori avvengono in molti modi al cavallo, primieramente, per la ſuperfluità degli umor malvagi, inchiuſi nelle vene del ſangue. Appreſſo per ventuſità, la quale entra per li pori nel corpo del cavallo riſcaldato, o ch' è nata nelle budella, per gli umori viſcoſi, che ſono iv' entro. Appreſſo per ſoperchio mangiare orzo, o altra ſimigliante coſa, enfiata nello ſtomaco, o vero nel ventre. Appreſſo, per troppo ritener l' orina, la quale fa enfiar la veſcica. Avviene ancora, ma rade volte, per troppo bere acqua freddiſſima, allorachè 'l cavallo ſarà molto riſcaldato, la cui cura è tale. Se la doglia ſarà per ſuperfluità d' umori, o di ſangue, la qual coſa ſi conoſce, perocchè ſi torce, e i ſuo' fianchi ſi muovono, ſanza alcuno enfiamento, e gittaſi in terra ſovente, e giace, e le vene, più che non ſogliono, enfiano: incontanente gli ſi ſcemi ſangue dalla vena cinghiaja, che è dall' una banda, e dall' altra, preſſo alla cinghiatura, infino alla debilità del corpo. Appreſſo ſi meni a mano, con picciol paſſo, e non mangi, nè bea, infino, che 'l dolore ſarà partito. Il dolor, che avvien per ventuſità, ſi conoſce in ciò, che ſi duole dentro dal corpo, ed ha continuamente i fianchi enfiati, e quaſi tutto il corpo più, ch' e' non ſuole. E quando queſte coſe appajono, gli ſi metta per la maggior parte di ſotto, un cannello di canna, la più groſſa, che ſi potrà trovare, di lunghezza d' un palmo, unto con olio, e leghi ottimamente con iſpago, in capo della coda, acciocchè non ne poſſa uſcir fuori. Appreſſo incontanente toſtamente ſi cavalchi lungamente,



Digitized by Google

te, trottando, o vero ambiando verso luoghi montuosi. E se sarà tempo fresco, si tenga coperto con coperta di lana, e con le mani unte con olio, gli si stropiccino i fianchi fortemente, perocchè, per queste cose, si riscalda il cavallo, e manda fuor la ventusità per lo cannello. E appresso ciò gli si deono dare a bere, e a mangiar cose calde. Onde dee bere acqua, ove sia cotto comìno, e seme di finocchio, per ugual parte, in buona quantità, allora, che sarà alquanto freddata, e mischiatavi farina di grano, e tanto stia assetato, che bea quest' acqua. Similmente mangi cose calde, e stia in luogo caldo, coperto con coperta di lana. Ma se 'l dolor sarà per troppo mangiar d' orzo, o d' altra cosa simigliante, enfiato nel ventre del cavallo, e nello stomaco, la qual cosa si conosce in ciò, che 'l suo ventre sarà duro, e i fianchi enfiati, si faccia decozione di malva, di marcorella, di brancorsina, e di violane, e paritaria, e d' altre erbe lassative, in acqua, e vi si giunga mele, sale, e olio, e semola di grano: e fatta tiepida si metta in un ventricolo, ch' abbia un cannello convenevolmente lungo, e grosso, a modo di cristèo, e per quello strumento si metta la detta decozione nel ventre del cavallo, dalla parte di sotto. E quando si mette, dee stare il cavallo molto più alto di dietro, che dinanzi. E messavi la detta acqua, si turi bene il posteriore, acciocchè non possa uscirne. Poi si meni il ventre con un legno tondo, e ben pulito da due huomini, l' uno dall' una parte, e l' altro dall' altra, e comincino dalla parte dinanzi, infino dalla parte di dietro, premendo, menino il ventre, untolo prima con olio, o con altra cosa liquida untuosa. E quando il ventre sarà ben menato, si turi il posteriore, e per luoghi montuosi si cavalchi con piccol passo, continuamente, infinattan-

tanto, che gitti fuori tutto quel, che gli fu meſſo nel ventre, e dell' altro ſterco gran parte: e in cotal maniera ceſſerà il dolore. Ma ſe 'l dolore ſarà per ritenimento d' orina, che faccia enfiar la veſcica, la qual coſa ſi conoſce; perocchè ſotto 'l ventre, o intorno a' luoghi della verga, pare ch' enfii alquanto, e ſi gitta ſovente in terra; allora ſi prenda ſenazioni, curtana, paritaria, e le radici dello ſparago, per ugual parte, e 'nſieme ſi cuocano: e cotte, con una faſcia lunga, e ampia, ſi pongano calde intorno alla parte della vergella: e queſto ſi faccia ſpeſſo, ſcaldando lo 'mpiaſtro, quando ſarà raffreddo. E ſe per queſto non ſi provoca l' orina, ſi faccia cotale ſperimento, cioè. Che ſi tragga fuori la verga del cavallo con le mani unte con olio, e ſi ſtropicci con olio. Appreſſo ſi peſti alquanto pepe con aglio, e nel pertugio della verga, col dito mignolo ſi metta. O vi ſi mettano, e varrà meglio, le cimici peſte, e cotte alquanto in olio. E ſe queſto non vi gioverà, ſi laſci andare il cavallo, con una cavalla liberamente per la ſtalla, e così, per neceſſità, ſi provocherà ad orinare. E nota, che queſto rimedio ſi truova utile a tutti i dolori, imperocchè la volontà del coito, molto conforta, e fortifica la natura.

## *Del morbo Infuſo, e ſua cura.*

## CAP. XIX.

QUeſta infermità avviene al cavallo per troppo mangiare, o per troppo bere, per le quali coſe ſi genera troppo ſangue, e diſcendendo alle gambe, ſi ſparge per eſſe, e impediſce il ſuo andare. Ancora incontra per troppa fatica, per la quale diſcende alle gambe, e a' piedi umori, e ſangue, che

che 'l ſuo andare impediſce: per la qual cagione ſi convengono l' unghie mutare, ſe non ſi ſoccorre. Avviene ancora alcuna volta, per dolori, e che avvengono per troppa fatica, e riſcaldamento, che fanno diſcendere gli umori alle gambe: e queſta infermità vulgarmente s' appella rinfondimento, la cui cura è tale. Quando il cavallo par che zoppichi, con uno, o con due, o con più de' piedi, e all' uſcir, gravemente comincia a muover le gambe, e ancora nel ſuo volgere è duro, i quali ſegni ſon di rinfuſo; ſe 'l cavallo è graſſo, e di perfetta etade, gli ſi dia bere a ſua volontà, e poi d'amendue le tempie, e di ciaſcuna gamba delle vene uſate, ſi ſegni, quaſi infino alla debilità del corpo. Appreſſo in acqua fredda corrente, infin' al ventre ſi metta incontanente, e vi ſi tenga continuo, e non mangi alcuna coſa, infino che ſia perfettamente guarito. Ma ſe 'l cavallo è giovane, e magro, non gli ſi dia il detto beveraggio, ma gli ſi tenga il freno *in* aere freddo, in tanto che 'l collo, e 'l capo ſia coſtretto diſtendere quanto puote. Poi appreſſo mettaſili ſotto i piedi pietre vive ritonde, di groſſezza d' un pugno, così come gli ſi faceſſe un letto, imperocchè, per lo continuo calcar delle pietre tonde, i piedi, e le gambe ſono in movimento, per lo quale i nervi delle gambe, indegnati per gli umori, ſcacciano la gravezza. Ma ſia prima coperto di panno lino, bagnato in acqua, e non mangi, nè bea, nè dimori al Sole, infinattanto, ch' al priſtino ſtato non è ridotto. E nota, che queſta infermità nuoce poco, o niente a' cavalli giovani, imperocchè di ciò ingroſſano le lor coſce.

*Del*

Digitized by Google

*Del morbo Pulſino, o Bulſino, e ſua cura.*

## CAP. XX.

QUeſta infermità avviene per caldo, perchè ſtrugge la graſſezza, la quale oppìla l' arteria del polmone, in tal modo, che appena il cavallo può reſpirare: e conoſceſi in ciò, che le nari del naſo fanno gran reſpirare, o vero gran ſoffiare, e i fianchi battono ſpeſſo: e queſta infermità vulgarmente Pulſino, o Bulſino è chiamata. Curaſi in tal maniera, cioè. Che gli ſi faccia beveraggio di garofani, di noce moſcada, di gengiovo, di galanga, per ugual peſo, e di comìno, di ſeme di finocchio per ugual peſo, e ſi polverizzino con buon vino, e vi ſi giunga gruogo in convenevole quantità, e tante tuorla d' uova, quant' è la quantità delle coſe predette. E 'l detto beveraggio ſi metta in un corno di bue, tenendo al cavallo artificioſamente aperta la bocca, e il capo alto, ſanza freno, e gli ſi dia, sì che gli diſcenda in gola, ſtando ſoſpeſo il capo del cavallo, per iſpazio d' un' ora, acciocchè 'l beveraggio diſcenda nelle budella. Appreſſo ſi meni a mano, o ſi cavalchi, con lento paſſo, acciocchè non lo poſſa vomitare, e non ſi laſci mangiare per iſpazio d' un dì, e d' una notte, acciocchè 'l detto beveraggio non ſia impedito di far la ſua operazione. Dipoi mangi il giorno ſeguente erbe freſche, o fronde di canne, o ſalce, o di fredde erbe, acciocchè 'l caldo del beveraggio ſi temperi, imperocchè, per la detta cura, guarrà il cavallo, ſe la 'nfermità ſia freſca, ma ſe ſarà vecchia, ſi crede, che ſia incurabile: tuttavolta ſi pruovi di curarla in queſto modo, cioè. Che l' uno, e l' altro fianco,

con due linee, l'una ſopr' all'altra, da ciaſcun capo s' incenda, acciocchè per lo coſtrignimento del fuoco, ſi ſcemi il battimento de' fianchi. Ancora gli ſi fendano le nari acconciamente, per lo lungo, acciocchè più leggiermente attragga l' aere, e mandi fuori il fiato, o vero, che nel tempo della vendemmia, ſi cibi d' uve mature, o s' abbeveri di dolce moſto, e in queſto modo ſi curerà dalla bulſina.

*Del morbo Infeſtuto, e della ſua cura.*

## CAP. XXI.

QUeſta infermità avviene, quando il cavallo ſudato, o ſuperfluamente riſcaldato, ſi pone in luogo freddo, o ventoſo, imperocchè 'l vento, perchè i pori ſono aperti, entra per la bocca, e per li membri: perlaqualcoſa ſi ſegue attraimento di nervi, con un poco d' enfiamento, che fa venir dolori, e impediſce l' andar del cavallo, e appellaſi vulgarmente queſta infermità, Infeſtuto: e conoſceſi in ciò, che 'l cavallo pare, ch' abbia il cuojo un poco ſteſo in fuori, sì che con le dita ſi può appena pigliare, o ſtrignere: e pare, che nel ſuo andare ſia impedito a modo, che rinfuſo, e i ſuoi occhi gli lagrimano: la cui cura è tale. Che incontanente ſi metta in luogo caldo, e poi ſi prendano alquante pietre vive, e ſi ſcaldino inquanto ſi può, e mettanſi in terra ſotto 'l ventre del cavallo: ma che ſia prima il cavallo coperto di panno di lana lungo, e largo, intanto, che in ciaſcuna parte aſſai avanzi la perſona del cavallo: il cui mezzo ſtia ſopra 'l doſſo del cavallo, e l' eſtremitadi pendano da ciaſcuna parte da piede: le quali ſi tengano abbaſſo

da

da due huomini: e le dette pietre a poco a poco, e ſpeſſo, s' innaffino d' acqua calda, infinattanto, che tutto 'l corpo, e le membra del cavallo, ſieno in ſudor ridotte. E allora s' involga il cavallo nel detto panno, e ſi cinga, e così ſi tenga tanto, che ceſſi il ſudore, e ciò fatto, ſi prenda biturro caldo, o olio, o altro untuoſo liquore, e ſe ne ſtropiccino ſpeſſo il giorno tutte le ſue gambe: o ſi faccia decozion di paglia di grano, di reſte d' agli, di cenere di malva, e con queſta decozion calda, tanto, quanto può ſoſtenere, ſi bagnino le gambe, e ſpezialmente i nervi: e ſi tengano ſempre in caldo luogo: e diegliſi mangiar cibi caldi, infinattanto, che nel loro ſtato primajo ſien ritornati.

*Del morbo Scalamati, e ſua cura.*

## CAP. XXII.

QUeſta infermità aſciuga, e diſecca le 'nteriora del cavallo, e macera il corpo, e 'l ſuo ſterco fa putire più, che quel dell' huomo, e ciò gli avviene per lunga magrezza, che procede per poco cibo a lui dato, e per molta fatica, la qual riſcalda, e diſecca le membra in tanto, che non può diventar graſſo, nè far carne, nè ancora ſi cura di mangiare. La cura della quale infermità è queſta, cioè. Che ſi ſolleciti quanto può, che 'l corpo del cavallo ſi mollifichi, e ſi faccia decozione dell' erba violacea, e paritaria, e di malva, e di cruſca d' orzo, le quali coſe cotte bene, ſi colino: e in queſt' acqua ſi metta biturro in buona quantità, e caſſiafiſtola liquefatta, preſſo di tre tarèni; e col ſopraddetto ſtrumento, a modo di criſtèo, alquanto caldo, ſi metta, per lo poſteriore del cavallo, e ſi faccia per tutto al modo,



Digitized by Google

che di ſopra è detto, nel capitolo de' dolori: eccetto, che queſt' acqua ſi vuol tenere nel ventre del cavallo, quanto ſi puote. Poi gli ſi faccia beveraggio di tuorla d' uova, di gruogo, e d' olio di vivuole, dibattuto a ſufficienza con vin bianco, e ſi metta in corno di bue, e due volte, o tre, pieno gli ſi dia, ſecondo che nel trattato del pulſino ſi diſſe. Puoſſi fare ancora queſt' altra ſperienza, cioè. Che 'l cavallo ſi ponga ſolo nella ſtalla, e non mangi niente, nè bea, per due, o tre giorni, poi gli ſi dia lardo, o carne di porco ſalata, a ſua volontà, la qual, per la fame, e per lo ſalſume del lardo, mangerà volentieri, e gli ſi dia incontanente a bere acqua calda, quanta ne vuole. Appreſſo ſi cavalchi un pochetto, in tanto che voti il ventre delle coſe predette, e voto che ſia, gli ſi dia grano ben mondo, e cotto, con un poco di ſale, e ſecco al Sole, o in altro modo, due volte il giorno, innanzi ch' e' bea, imperocchè cotal grano nudriſce, e ſazia in tanto, che 'l cavallo agevolmente ne 'ngraſſa.

*Del morbo Aragaico, e ſua cura.*

## CAP. XXIII.

QUeſta infermità, che volgarmente s' appella Aragaico, ſi fa nel ventre del cavallo, la quale induce torzioni, e fa rugghiamento nelle budella, e coſtrigne il cavallo a mandar fuor lo ſterco indigeſto, e liquido, a modo d' acqua: onde appena puote il cavallo alcuna coſa mangiare, che non la mandi fuori, anzi che l' abbia ſmaltita. La quale alcuna volta avviene per orzo, o per altra ſimil coſa, roſa da lui, e non digeſta, e alcuna volta per bere acqua fredda, poichè avrà roſo l' orzo, ſanza al-

alcuno intervallo di tempo, e alcuna volta per veloce corso, o vero gualoppo fatto, dappoi che avrà incontanente di sua volontà bevuto, la quale si diguazza nelle budella, per lo corso. Ancora avviene alcuna fiata, per troppo enfiamento del corpo del cavallo, che ha dolori: per le quali cagioni, indeboliſce il cavallo in tanto, che appena si può su le gambe tenere: la cui cura è tale. Quando l'huomo s'accorge due, o tre volte, che 'l cavallo schizza sterco a lungo, a modo d'acqua, fatto con l'orzo, non ismaltito, si lievi incontanente la sella, e 'l freno, e per le pasture si lasci liberamente andare, infinattanto che sia ristretto, e non si dee muovere innanzi, perocchè 'l movimento diguazza il ventre, e fagli mandar fuori il cibo, innanzi che sia smaltito. Ancora, quanto può, si guardi dal bere, imperocchè a questa infermità, gli è l'acqua nociva, per la sua liquiditade. Ancora alcuna volta questa infermitade rifonde il cavallo, e allora si curi, come nella detta infermità si mostra.

### *Del Cimurro, e sua cura.*

## CAP. XXIV.

E Un'altra infermità, che s'appella Cimurro vulgarmente, la quale avviene, quando il cavallo è stato assai nel capo infreddato, perlaqualcosa discende, per le nari, un flusso, a modo d'acqua, continuamente. Avviene ancora alcuna volta, per la 'nfermità, che s'appella vermo volativo: onde seguita, che 'l cavallo manda fuori tutta l'umidità del capo, per le nari. La cui cura è tale, cioè. Che si faccia una coperta al capo del cavallo, e sempre si tenga in luogo caldo, e si dieno in cibi cose calde: e suogli

far

far ſovente utilitade, paſcer picciole erbe: imperciocchè, quando per iſchiantarle, tiene il capo baſſo, diſcorrono per le ſue nari, la maggior parte de' ſuoi umori. Vale ancora, ſe 'l fummo delle pezze, e della bambagia ſi mandi al cerebro, meſſo per le nari, imperocchè gli umori, anticamente raccolti, e riſtretti, diſſolve. Ma nel più ſi truova queſta infermità incurabile.

*Della frigidità del capo, e ſua cura.*

## CAP. XXV.

LA freddezza del capo muove dolor nel capo de' cavalli, e ſordamento, e fa lor venir toſſa, e provoca la gola: la qual coſa leggiermente avviene, quando il cavallo ſi mette in iſtalla molto calda, e poi ſubitamente ſi mena a freddo vento: e ſpeſſe volte, per alcuna cagione d' altre frigidità ricevute. Alcuna volta è coſtretto il cavallo di toſsire, e perde gran parte del mangiare, e del bere: la cui cura è tale. Quando gli occhi del cavallo pajono alquanto enfiati, e alcuna volta lagrimano, e gli orecchi ſaranno freddi, e ſimilmente l' alito delle nari ſarà freddo, e i fianchi gli batteranno, più che non ſaranno uſati, e mangerà meno, che non ſarà uſato, e berà aſſai meno, e comincierà a toſsire ſpeſſo, e ſtarnutare, allora ſi potrà giudicare, ch' e' ſia infreddato, cioè, che abbia frigidità di capo: perlaqualcoſa s' incendono le gangole, che vivole ſono appellate, che ſono tra 'l capo, e 'l collo, ſotto le maſcelle, con ferro appuntato, il quale fori le gangole: e ſimigliante s' incendono a mezzo la fronte, acciochè gli umori freddi, riſcaldati, ſieno coſtretti a ſvaporar fuora. Ancora gli ſi mettano ſotto la gola ſetoni, acciocchè,

per

per loro, gli umori abbiano via d'andar fuori. Ancora tenga ſopra 'l ſuo capo coperta di lana, e ſi ſtropicci ſpeſſo, con biturro, intra gli orecchi. A quel medeſimo vale l'olio allorino, meſſo in pezza di lino, e acconciamente legato al morſo del freno, bevendo ſempre il cavallo col freno in bocca: e quel medeſimo adopera la ſavina legata al freno. A quel medemo vale il fummo di panno di lino arſo, e per le nari ricevuto. Ancora vi vale il grano ben cotto, e meſſo in un ſacchetto, caldo quanto patir ſi potrà, e legato al capo del cavallo in modo, che meſſa la bocca, e le nari entro 'l ſacchetto, riceva il fummo entro alle nari, e mangi del grano a ſua volontade. Alla qual coſa ſarà utile, ſe 'l detto grano ſi cocerà col puleggio, e con la ſavina. Anche vi vale, ſe ſi legherà ſtrettamente una pezza ad un baſtone, e s'unga con ſapone ſaracineſco, e quanto ſi può più acconciamente, ſi metta leggieri nelle nari del cavallo e poco ſtante ſene cavi: imperocchè per queſto il cavallo ſtarnutirà, e gitterà gli umor freddi, e liquidi, a modo d'acqua. Anche vi vale il biturro con l'olio allorino miſchiato, e meſſo nelle nari. Anche ſi dee da tutte le coſe fredde guardare, e uſi coſe calde, e bea ſpeſſo acqua cotta, e calda, sì come nel capitolo de' dolori ſi contiene, e in cotal maniera ſi potrà liberar.

*Del morbo degli occhi, e ſua cura.*

## CAP. XXVI.

ALcuna volta interviene, che per la detta infermità del capo, gli umori diſcendono agli occhi, e fannogli lagrimare, e fanno ſopr'eſſi panni di ſcuritade, o roſſore: per le quali coſe non può 'l cavallo

lo, come si convien, vedere, e guardare: la cui cura sia cotale. Se gli occhi lagrimano, si faccia strittorio d'olibano, e mastice polverizzati, e dibattuti con l'albume dell'uovo, si pongano sopra una pezza larga quattro dita, e lunga tanto, che posta sopra la fronte, si possa sotto le tempie legare: ma sia imprima il luogo raso, dov'è lo strittorio, e tanto vi si lasci, che gli occhi si rimangan di lagrimare. E quando se ne vorrà levare, sene lievi con acqua calda, e olio, o con altra cosa untuosa, dibattuti insieme. A quel medesimo vale, se ambe le vene, dall'una tempia, e dall'altra, s'incendano con fuoco. E se gli occhi sono oscurati, o stellati, sotto entrambi gli occhi si ponga la stellata, tuttavolta quattro dita di sotto, e spessamente con un cannello si soffi negli occhi sale sottilmente pesto. Ma se fosse panno sopra gli occhi generato di nuovo, o invecchiato, si prenda osso di seppia, tartaro, e salgemmo, con ugual misura, e sottilissimamente pesti, e si soffi cotal polvere negli occhi al cavallo, due volte per giorno. A questo medesimo vale il salnitro, con lo sterco delle lucertole pesto, e soffiato negli occhi. Ma si dee prender guardia, che non vi si metta troppo, acciocchè gli occhi non sene guastino. Ma se 'l panno sarà vecchio si dee due, o tre volte, col grasso della gallina, ugnere primieramente.

*Del morbo del corno, e sua cura.*

## CAP. XXVII.

DEtto è delle infermità, che avvengono al cavallo nel capo, e dentro dal corpo: resta a dire di quelle, che avvengono al dosso. Onde è da sapere, che sopra 'l dosso del cavallo si fa una lesione, che al-

alcuna volta rompe alcuna parte del cuojo del dosso, e alcuna volta cava infino all' ossa, la quale avviene, per troppo gravamento della sella, o d' altro peso, la qual lesione, dalle più persone, è appellata corno: curasi in questo modo, cioè. Che si prenda la fronda del cavolo, con la sugna del porco pesta, e vi si ponga su, e gli si ponga addosso la sella, o 'l pannello, acciocchè calchi la medicina continuamente, sopr' esso corno. A questo medesimo vale la scabbiosa, con la sugna del porco, similmente pesta. Anche vi vale la cenere intrisa con olio, e postavi su. Anche vi vale la fuliggine intrisa col sale, e con l' aglio insieme dibattuti. Anche vi vale molto lo sterco dell' huomo fresco, e postovi suso. E nota, che 'l corno, infino alle radici, più tosto si cura, se 'l cavallo si cavalchi, ponendovi alcuna delle medicine, e rinnovandole spesso. E poichè 'l corno sarà divelto infino alle radici, si riempia il luogo di stoppa, minutissimamente tagliata, e poi involta nella polvere della calcina, e del mele, sì come nel capitolo del vermo, si disse, tuttavolta lavata imprima la piaga, quando è fresca, con aceto, o potente vino, alquanto riscaldato: e questo si faccia due volte per giorno, infinattanto, che sia saldo. Tuttavolta si dee prender guardia, che alcun peso non gli si ponga addosso, infinattanto, che la carne della piaga non sia col cuojo agguagliata.

*Del morbo del polmone, e sua cura.*

## CAP. XXVIII.

ANcora nel dosso del cavallo si fa un' altra lesione, la quale vi genera certe enfiature, e appresso ciò vi genera carne corrotta: la qual cosa intervie-

ne, per gravamento di ſconcia ſella, o d'alcuno ſconcio, e gran peſo, il quale ſia uſato di portare, imperocchè, quando cotale enfiatura invecchia, genera corruzione, e alcuna volta, invecchiata la corruzione, ſi fa una raccolta, preſſo all'oſſa, in carne corrotta, la quale continuamente getta una corruzione a modo d'acqua: e queſta infermità s'appella volgarmente leſion di polmone, la cui cura è tale, cioè. Che intorno intorno primieramente ſi tagli, poi vi ſi metta ſtoppa, in albume d'uovo bagnata, e infino al terzo giorno una volta ſolamente ſi muti, per di poi ſi faccia quello, che di ſopra ſi diſſe del corno. Vero è, che con la polvere del riſagallo più ſalvamente ſi cura, al modo, che della 'nfermità de' vermi ſi diſſe: imperocchè ſanza alcuno incendimento ſi medica, e ſanza dolor del cavallo.

## *Del morbo ſpallacce, e ſua cura.*

## CAP. XXIX.

FAſſi ancora nel doſſo un'altra leſione, la quale induce enfiamenti nella ſommità delle ſpalle del cavallo, e fa una certa calloſità di carne, intorno alle ſue ſpalle, la quale avanza ſopra la parte di ſopra, per l'enfiamento: ſimilmente avviene per troppo aggravamento, e queſta infermità s'appella ſpallacce, che dall'opera piglia il nome: la cui cura è quella medeſima, che del polmone proſſimamente ſi diſſe. Ma ſe le ſpallacce ſaranno dure, s'ammorbidino col malvaviſchio, e co' cavoli peſti, con la ſugna del porco peſta vieta, aggiuntovi aſſenzio, paritaria, e brancorſina: e peſte bene inſieme, e poi nella pentola cotte, e ſorpoſte. E queſta mollificazione ſi faccia innanzi, che ſi tagli, o vi ſi ſparga il riſagallo predetto.

*Dell'*

*Dell' altre infermità, che vengon di dietro, e della lor cura.*

## CAP. XXX.

FAnnoſi ancora molte altre leſioni nel doſſo del cavallo, per lo predetto gravamento della ſconcia ſella, o di peſo, che ſi ponga ſu gli omeri, o ſu le ſpalle. E alcuna volta ſi fanno, per ſoperchio ſangue, o vero umore, certe veſciche piccole piene di ſangue corrotto, le quali corrompono il cuojo del cavallo, e la carne nel doſſo. Appreſſo vi ſi fanno piaghe piccole, o vero grandi, le quali tutte s' appellano vulgarmente guidaleſchi. Ma egli è da ſapere, che le predette leſioni, quanto ſono più proſſimane all' oſſa del doſſo, tanto diventano piggiori, e alcuna volta inducon pericolo: la cura è queſta. Che quaſi tutte le leſion, che vengono al doſſo, hanno principio da infiammamento. Onde, conciofſiecoſachè a principio ſi debbia reſiſtere, incontanente, che in alcuna parte del doſſo, appariſce enfiamento alcuno, ſi rada con raſojo il detto luogo. Appreſſo vi ſi faccia impiaſtro con farina di grano abburattata, e s' intrida, e dibatta con l' albume dell' uovo, e ſi metta ſopra pezza di lino, e ſi ponga ſopra l' enfiatura, e non ſene lievi per forza lo 'mpiaſtro, ma quando parrà, che leggiermente ſene poſſa levare. E ſe vi ſarà ragunata puzza, con ferro acuto, e alquanto caldo, ſi fóri il cuojo, nella parte di ſotto dell' enfiatura, acciocchè quindi ſcoli la puzza. E dopo queſte coſe s' unga ſpeſſo il giorno, con alcuna coſa untuoſa. Ancora ſi fanno rotture, o vero ſcorticamenti nel doſſo del cavallo, per gravamenti di peſo, come di ſopra è detto, o per alcuno carbunculo, generato per

ſoperchio ſangue, le quali ſi deono incontanente radere, e ſpargervi ſpeſſo la polvere della calcina viva, col mele arſo, sì come ſi diſſe nel capitolo del muro, lavate tutta volta le piaghe, imprima col vin caldo o con l' aceto: e ſi dee dalla ſella, o da altra ſimigliante coſa guardare, infinattanto, che ſia liberato. Ancora è da ſapere, che dovunque ſi fanno enfiature nel doſſo del cavallo, ſi dee ſoccorrere con impiattro di farina di grano, intriſa con albume d' uovo, nel modo, che di ſopra ſi diſſe. E a ſaldare tutte le piane leſioni ſopra ſi pongano queſte polveri, cioè. Mortine ſecca polverizzata, o pezza di lino arſa, o canojo concio arſo, o putredine di legno corrotto, la quale vulgarmente s' appella tarlo. Ma ſopra tutte l' altre polveri dette di ſopra, la detta polvere della calcina, e del mele, mirabilmente adopera: e tuttavia, innanzi che le polveri vi ſi pongano, ſi deono le predette leſioni, ſempre con vin caldo, o con aceto lavare. E acciocchè i peli, dopo il ſaldamento della carne rinaſcano, ſi prenda il guſcio dell' avellana, o 'l coperchio della teſtuggine, e s' arda, e ſi peſti, e s' intrida con l' olio, e ungaſene ſpeſſo. A queſto medeſimo vale la carta della bambagia, o la bambagia arſa, e intriſa con l' olio. Anche nota, che 'l ſale meſſo ſufficientemente nell' acqua, o nell' aceto, ch' è meglio molto, vale contro ad ogni enfiamento.

*Del morbo delle gambe, e de' piedi, e prima del morbo malferuto, e ſua cura.*

## CAP. XXXI.

COmpiuto il trattato delle leſioni del doſſo, ſeguita di quelle coſe, ch' avvengono nelle gambe,

be, e ne' piedi, e in certi altri membri, e primieramente di quella, ch' è appellata malferuto, la quale vegnendo ne' lombi del cavallo, induce doglia in essi, o nelle reni, attraendo i nervi de' lombi, o delle reni continuamente. E avviene subitamente, per superfluità di mali umori, e alcuna volta per frigidità presa lungamente dinanzi. Ancora avviene sovente, per lo soperchio peso fuor di misura, posto addosso al cavallo, onde il cavallo appena si può dalla parte di dietro rizzare, e le gambe acconciamente levare: e questa infermità vulgarmente s' appella malferuto: la cui cura è tale. Che le reni, o i lombi del cavallo malato, ottimamente si radano. Appresso vi si faccia strettojo in cotal maniera. Prendasi la pece navale, e liquefatta alquanto, si conviene si stenda in una pellicola, lunga, secondo la lunghezza, e la larghezza de' lombi, o delle reni. Appresso si prenda bolarmenico, e pece greca, galbano, olibano, mastice, sangue di dragone, galla, per ugual peso, e tutte queste cose si pestino: e polverizzate, quanto si conviene, si spargano sopra la predetta pece, alquanto scaldata, e pongasi sopra le reni del cavallo, rasi prima i peli: e non sene levi infinattanto, che leggiermente sene potrà levare. Quest' altro strettojo è migliore. Prendasi consolida maggiore, bolarmenico, galbano, armoniaco, pece greca, mastice, olibano, sangue di dragone, sangue fresco di cavallo, o secco, e tanto della mastice, della pece greca, e dell' olibano, quanto di tutte l' altre cose, e si polverizzino insieme, o di per se, e con l' albume d' uovo, e buona quantità di farina di grano, si mescolino, e sopra una pezza di lana, forte, e ben distesa, si pongano, e facciasi al modo, che dissi dell' altro impiastro. A questa medesima infermità è ultimo rimedio, incendere, con convenevol ferro caldissimo, le reni, o vero i lombi

del

del cavallo, faccendo ſpeſſo molte linee, per lungo, e per traverſo, che dall' una, all' altra parte delle reni ſi diſtendano, imperocchè gl' impiaſtri, detti di ſopra, ſaldano le reni, e aſciugano gli umori, e mitigano i nervi, e 'l fuoco diſecca la carne, e attrae e coſtrigne.

*Del morbo Sculmato, e ſua cura.*

## CAP. XXXII.

QUeſta infermità, che vulgarmente Sculmato s' appella, muove, e ſpartiſce il capo dell' anca del luogo, dove naturalmente dee ſtare, nel movimento, o nel corſo del cavallo, quando il piede ſcorre più, che non vorrebbe, o quando, verſo la terra, non dritto ſi poſa. Avviene ancora alcuna volta, quando i piè di dietro del cavallo s' incapeſtrano. La cui cura è cotale. Prendaſi convenevole ſtellata, e ſi ponga ſotto 'l capo dell' anca ſconcia, per un ſommeſſo, acciocchè gli umori concorſi al luogo, per la ſtellata, abbiano luogo, e via d' uſcir fuori. E 'l luogo intorno intorno ſovente ſi prema con le mani, acciocchè n' eſca fuori la puzza, e 'l cavallo ſi muova, con picciol paſſo, acciocchè gli umori, per lo movimento, agevolmente ne ſcolino: appreſſo ſi faccia ſtrettojo in cotal modo. Prendaſi pece navale, e pece greca, e olibano, e maſtice, e alquanto di ſangue di dragone, e tanto della pece navale, quanto dell' altre coſe, e ſi polverizzino, e inſieme tutte queſte coſe ſi liquefacciano, e tanto calde, quanto ſi potran ſofferire, ſi pongan diſteſe nel capo dell' anca ſconcia, e ſopr' eſſa ſi ponga ſtoppa minutamente tagliata. A quel medeſimo modo

do vale, ſe nel luogo ſconcio ſi pongano ſetoni, i quali continuamente ſcacciano gli umori, che quivi truovano. A quel medeſimo, rimedio finale è, che 'l luogo dell' anca predetta, così per lungo, come per traverſo, s' incenda, con convenevoli linee, acciocchè gli umori ſi riſtringano.

*Dello ſpallato, e ſua cura.*

## CAP. XXXIII.

AVviene ancora nella ſpalla leſione, come nell' anca, per quelle medeſime cagioni, e ancora per percoſſa di calci d' alcun cavallo, la qual ſi cura nel modo medeſimo, come della leſion dell' anca s' è detto.

*Della Gravezza del petto, e ſua cura.*

## CAP. XXXIV.

ADdiviene alcuna volta, che 'l petto del cavallo, per ſoperchio ſangue, o per fatica, o peſo s' aggrava in tanto, che par che ſia impedito nel movimento dinanzi, la cui cura è tale, cioè. Che da ciaſcuna parte del petto dell' uſate vene, gli ſi tragga ſangue ſufficientemente. Poi gli ſi pongano i ſetoni ſotto 'l petto, li quali due volte, per dì, ſi menino, a modo, che di ſopra, nel capitolo del vermo, ſi diſſe, e infino a quindici dì non ſi levino.

Del

*Del morbo della Giarda, e ſua cura.*

## CAP. XXXV.

AVvegnachè di ſopra ſie detto della infermità della Giarda, che naturalmente avviene al cavallo; tuttavolta è da ſapere, che ancora per accidente, gli avviene il detto male, quando ſanza temperamento è aggravato, e per iſpeſſe cavalcate ſtraccato. Vero è, che più toſto avvien nelle gambe del cavallo di ſoperchio ingraſſato, perocchè conviene, che ſubitamente, cavalcando, s' affatichi: imperocchè per le dette cagioni ſi diſſolvono i ſoperchi umori, e diſcendono alle gambe, onde ſi fanno le giarde nelle garrette, sì come di ſopra ſi diſſe: la cui cura è tale. Quando 'l cavallo par, che ne' garretti diventi enfiato, a modo d' una noce, o più, dalla parte di fuori, o d' entro, gli ſi dee incontanente ſoccorrere con convenevol cottura per lungo, e per traverſo, nel luogo enfiato. E poichè ſaranno inceſe le giarde, vi ſi ponga ſterco buino, meſcolato con olio, una volta ſola. Appreſſo ſi leghi in tal maniera con le redini, e i piedi, così dinanzi, come di dietro, che 'l cavallo, in neſſun modo, poſſa con la bocca le cotture pigliare, nè fregare all' altro piede, nè in alcun luogo duro, acciocchè non ſi poſſono dibucciare le predette cotture: imperocchè per lo continuo pizzicore delle cotture, il cavallo frega, e morde volentieri il luogo delle cotture. E ſi vorrà queſto con diligenzia oſſervare, dal dì della cottura, infino a undici giorni. E poichè ſarà ſcorticato, o vero partito via il cuojo, delle verghe della cottura, la qual coſa ſi fa in nove, o in dieci giorni, ſi de' il cavallo in acqua fredda, e corrente tenere, dalla mattina per tempo, infino a mezza terza,

in

in tal maniera, che l'acqua tocchi, e vada ſopra le predette cotture. E quando ſarà dall'acqua partito, sì ſi dee ſopra le linee delle cotture ſpargere polvere ſottiliſſima di terra, o cenere di felce. Anche ſi faccia quel medeſimo la ſera, cioè. Che ſi tenga nell'acqua dall'ora di veſpro, infino al tramontar del Sole, e poi, sì come è detto, vi ſi ponga la polvere, e queſta coſa ſi continui ogni giorno di fare, infinattanto, che la cottura ſarà ſufficientemente ſaldata: imperocchè l'acqua corrente fredda diſecca gli umori, e le cotture del fuoco ſalda, e coſtrigne. E nota, che in ogni cottura debbe il cavallo diligentiſſimamente eſſer guardato, acciocchè non poſſa mordere la cottura, nè fregare ad alcuna coſa, imperocchè per lo troppo pizzicore, morderebbe il luogo, infino a' nervi, e all'oſſo.

## *Del morbo Spavenio, e ſua cura.*

## CAP. XXXVI.

QUeſta infermità ſi fa intorno al garretto d'entro, dal lato del garretto alquanto più: la quale induce enfiamento intorno alla vena maeſtra, che ſi chiama fontanella, traendo gli umori per la vena predetta continuamente, onde il cavallo, faticato, è coſtretto di dolerſi. E queſta leſione avviene al cavallo, appunto in ogni coſa, come la giarda, e chiamaſi ſpavento: la cui cura è, che della vena predetta ſi tragga ſangue, in tanto, che per ſe non ne getti più fuori. Appreſſo s'incenda l'enfiatura dello ſpavenìo per lungo, e per traverſo, con convenevol linee, e facciaſi per tutto, come nel detto capitolo delle giarde, ſi contiene.



Digitized by Google

*Della curva, e ſua cura.*

## CAP. XXXVII.

QUeſta infermità avviene ſotto 'l capo del garretto, ſotto 'l ſuo nervo maggiore, alcuno enfiamento criando, per la lunghezza del detto nervo, indegnandolo, e continuamente dannificandolo. Ed imperciocchè cotal nervo ſoſtiene quaſi tutto 'l corpo del cavallo, è coſtretto di neceſſità di zoppicare. E queſta infermità incontra, quando il cavallo molto giovane ſi cavalca molto ſconvenevolmente. E ancora incontra ſpeſſe volte, per ſoperchio peſo, che gli ſia poſto: imperocchè allora, per la tenerezza dell' etade, ſi piega il nervo, onde per queſto s' appella curva cotale infermità: dall' effetto pigliando il nome: la cui cura è tale. Quando il detto nervo, il quale incomincia dal capo del garretto, e diſtendeſi inſino allato a' piedi, pare, che alcuna coſa ſi pieghi, o che ingroſſi più che non ſoglia, incontanente cotale ingroſſamento, così per lungo, come per traverſo, acconciamente s' incuoca. Appreſſo ſi faccia per tutto, al modo, che di ſopra delle cotture ſi diſſe. E' da ſapere, che in ogni parte ſi fa delle cotture nelle gambe del cavallo, per lo lungo, a modo, che 'l pelo del cavallo diſcende in giù, perocchè meglio ſi cuoprono da' peli, e appajono meno, che ſe ſi faceſſono per traverſo, e meno dannificherebbe il cavallo, ſe alcun nervo delle gambe ſi toccaſſe dal fuoco.

*Delle*

Digitized by Google

*Delle ſpinelle, e loro cura.*

## CAP. XXXVIII.

QUeſta infermità, che s' appella ſpinella, ſi fa ſotto 'l garretto nella congiuntura del ſuo oſſo, in ciaſcun de' lati: e alcuna volta ſolamente in un lato, creando di ſopra un' oſſo di grandezza d' un' avellana, o più, coſtrignendo la giuntura intanto, che 'l cavallo è coſtretto molte volte di zoppicare. E avviene al cavallo, per quelle cagioni, che la curva: la cui cura è, che ſufficientemente s' incendano, e ſi curino appunto, come le predette cotture.

*Del ſoproſſo, e ſua cura.*

## CAP. XXXIX.

NElle gambe del cavallo ſi fanno molti, e diverſi ſoproſſi, o allora ch' è morſo, o percoſſo con calcio, o quando, con la gamba, percuote alcuna coſa dura: i quali ſoproſſi non ſon tanto nocivi, quanto ruſtichi, al cavallo, i quali eziandio, nell' altre parti del corpo, non pure nelle gambe ſpeſſe volte ſi fanno: la cura è queſta. Concioſſiecoſachè tutti i ſoproſſi ſi comincino a fare per una calloſità di carne, per alcuna percoſſa, incontanente, che parrà, che ſi voglia fare, ſi de' radere quella cotal calloſitade, e ſi de' prendere aſſenzio, paritaria, e brancorſina, cioè le foglie tenere, e ſi peſtino inſieme con ſugna di porco vecchia, e ſi cuocano, e calde, quanto potrà ſofferire, ſi pongano ſopr' a quella calloſitade, e ſi leghi bene. E nota, che queſto mollificamento molto vale a tutte le 'nfiazioni delle

gambe, che avvengono per alcuna percoſſa. Ancora a conſumare quella medeſima calloſitade, vale la radice del malvaviſchio, e la radice del giglio, e del taſſobarbaſſo, peſti, e con la ſugna, cotti, e poſtivi ſu con pezza, a modo d' impiaſtro, e ſi rinnuovi più volte. Anche vi vale la cipolla arroſtita, peſta con lombrichi, e intriſi con olio comune, e cotti, e fattone impiaſtro, e vi ſi ponga caldo, e mutiſi ſpeſſevolte il giorno. Ma ſe quella calloſitade ſarà invecchiata, e indurata, raſa prima via, ſi graffi minutamente, sì che faccia ſangue. Appreſſo vi ſi ponga ſale, e tartaro, per ugual parte, e ſottilmente peſti, e leghinſi ſtrettamente, e non ſi ſciolga, infino al terzo giorno, e poichè ſarà ſciolto, s' unga il luogo di biturro, o d' altro untume. Anche vi vale l' uovo ſodo e mondo, ſi ponga caldo ſopra la detta calloſità, raſa imprima, a modo d' una focacciuola, e ſi leghi, e ſi rinnuovi, infino al terzo giorno, e più ſe fia di biſogno. Anche vale lo ſterco della capra con la farina dell' orzo, e con la creta, in aceto fortiſſimo dibattuto, e poſtovi ſu a modo d' impiaſtro. Ma ſe quella calloſità dura non iſcema, e ſi converte in vecchio ſoproſſo, vi ſi ſocorra con convenevol cottura, la qual coſa è ultimo rimedio a queſto male.

*Dell' attrazione, e ſua cura.*

## CAP. XL.

FAſſi ancora un' altra infermità nella gamba, che enfia il nervo, ed indegna, e fa zoppicare, la quale agevolmente avviene al cavallo nel corſo, o vero movimento, quando il piè di dietro percuote il nervo della gamba dinanzi, la quale infermità ſi chiama volgarmente attrazione: la cui cura è queſta. Quando

do il nervo predetto enfia, incontanente, della vena uſata, la quale è ſopra le ginocchia dalla parte d' entro, ſi tragga ſangue. Appreſſo vi ſi faccia queſto mollificamento, che vale contr' alla 'ndegnazione, ed enfiamento de' nervi. Prendaſi fien greco, trementina, ſquilla, ſeme di lino, e le radici del malvaviſchio, in ugual miſura, e con la ſugna vecchia del porco ſi peſtino a ſufficienza, acciocchè s' incorporino inſieme, e poi ſi faccia bollire, e ſempre ſi meſcolino con una ſpatola: e poichè ſaranno cotte ſufficientemente, ſi pongano calde ſopra la lunghezza del nervo dannificato, e ſi leghino con faſcia larga, e due volte ſi mutino il giorno. Anche vi vale aſſai la cipolla arroſtita co' lombrichi, e con le lumache, e col biturro ſtrutto, e meſcolato inſieme. E dette coſe, infino che ſien divenute ſpeſſe, ſi cuocano, e ſempre ſi meſtino, acciocchè diventino come unguento, e raſi prima i peli, s' unga tre volte il dì il nervo dannificato, per lo lungo. Ma ſe l' attrazione della gamba ſarà vecchia, gli ſi dee trar ſangue della vena uſata, la quale è poſta intra la giuntura, e 'l piè, dal lato d' entro, e faccianſi poi le medicine di ſopra narrate. E ſe i detti medicamenti, per alquanti dì, poco, o niente fanno prode, allora ſi faccia ſtrettojo al nervo, di polvere roſſa, e d' albume d' uovo, e di farina, come ſi diſſe nel capitolo della infermità del malferuto, radendo prima il luogo intorno, involgendo la gamba, ov' è la detta leſione, con canapa, o con lino, o col predetto ſtrettojo, nè ſi rimuova quindi, infino a nove giorni. Ma poi con l' acqua calda ſi lievi cautamente lo ſtrettojo della gamba, e 'l nervo s' unga con alcuno untume. E ſe le predette coſe non varranno, ſi ſoccorra con convenevol cottura.

Del

*Del morbo Stortigliato, e ſua cura.*

## CAP. XLI.

AVviene alcuna volta, che la giuntura della gamba, allato al piè, ſi dannifica per percoſſa fatta in luogo duro, o per cader correndo, o andando, o perchè 'l piè non ſi poſa alcuna volta diritto in terra, la quale infermità vulgarmente s'appella Stortilato, la cui cura è. Che gli ſi faccia una poltiglia di cruſca di grano, e d'aceto forte, e di ſevo di montone, inſieme ſufficientemente miſchiati, e bolliti, e meſtati tanto, che fieno diventati ſpeſſi, e quanto ſi può ſoffenere, ſi pongano caldi nel luogo dannificato, e ſi leghino, e ſpeſſe volte ſi rimuovano ciaſcun giorno. Ma ſe la giuntura enfiata aveſſe nervo indegnato, ſi faccia impiaſtro di fien greco, di ſeme di lino, e di ſquilla, e dell'altre coſe, come nel capitolo precedente ſi diſſe. Ma ſe per cagione della ſtortilatura predetta, l'oſſo ſi muove del luogo ſuo, il piede, compagno di quel, che zoppica, ſi lievi in alto, e ſi leghi con la coda del cavallo. Appreſſo ſi meni a mano verſo luoghi montuoſi, imperocchè, per lo neceſſario aggravamento della giuntura, verſo la terra, l'oſſo alcuna coſa digiunto, in alcun modo moſſo, incontanente, come dee, al ſuo luogo ritorna: ma imprima vi ſi dee fare la predetta mollificazione. Avviene ancora alcuna volta, che l'uno oſſo ſi diſgiugne tanto dall'altro, che appena, o quaſi non mai, ſi può al ſuo luogo acconciamente ridurre, perlaqualcoſa la giuntura è coſtretta d'enfiare di duriſſimo enfiamento, al qual conviene, che ſi ſovvenga, per beneficio di cottura. E nota, che di tutte le cu-

re,

re, di ſopra narrate, la cottura del fuoco è ultimo rimedio.

*Dell' offeſa delle ſpine, e lor cura.*

## CAP. XLII.

AVviene, che alcuna volta ſpina, o legno entra nelle giunture de' piedi, o nelle ginocchia, o in alcuna parte delle gambe, e rimane infra la carne: perlaqualcoſa enfia la ferita, o tutta la gamba, e maſſimamente ſe tocca il nervo, e così conviene, che zoppichi. Curaſi in queſto modo, cioè. Che d' intorno alla ferita, e ſopr' eſſa, ſi rada il pelo, e vi ſi ponga ſu tre capi di lucertole peſti alquanto, e ſi faſci con pezza. A queſto medeſimo vagliono le barbe della canna, e quelle del dittamo peſte, e poſte ſopra: e queſto medeſimo fanno le lumache peſte col biturro, e cotte, e poi poſte ſopra 'l luogo. Le quali medicine, mutate ſpeſſo, mirabilmente traggon fuori il legno, o la ſpina fitta nella carne. E nota, che a ogni molle enfiatura, e fatta di freſco, la qual non avvenga per natura, ma per alcuna percoſſa, nelle ginocchia, o nelle giunture, o in alcuna altra parte delle gambe, aſſai vale la detta decozion di queſta meſtura. Prendaſi paritaria, aſſenzio, brancorſina, cioè il tenerume delle lor foglie, e ſi peſtino tanto, con la ſugna del porco vecchia, che ſi meſcolino ottimamente, e poi ſi faccia in alcun vaſello bollire, e continuamente meſtate, ſi pongano ſopra 'l luogo enfiato, e ſi faſcino con pezza, e ſi mutino ſpeſſo.

*Delle*

Digitized by Google

*Delle Galle.*

## CAP. XLIII.

LE Galle si fanno spesse volte intorno alle giunture, e spesse volte per accidente, e per fummosità di letame della stalla si fanno nelle gambe bagnate, e alcuna volta, per troppo cavalcare. Onde sono alcuni, che volendo curar le galle, fendono con la lancetta il cuojo, e cavanle fuori, o vi mettono il risagallo, il quale, non è mica buono, imperocchè cotal luogo è troppo nerboso: onde s' accresce tanto il dolore, che gli umori superflui corrono al luogo. E però è meglio, che 'l cavallo, che ha le galle, si tenga in acqua freddissima la mattina, e la sera, e tante volte si faccia, che le galle scemino per costrignimento dell' acque fredde. Appresso, intorno alle giunture delle galle, si facciano così per lungo, o per traverso, convenevoli cociture, le quali si curino poi al modo, che più volte è narrato.

*Delle Garpe, e lor cura.*

## CAP. XLIV.

LE Garpe si fanno nelle giunture delle gambe, intorno a' piè, nelle parti di dietro, rompendo quivi il cuojo, e la carne, per traverso tagliando, e alcuna volta, per lungo, gittando alcuna volta, o spesso, per le fessure, corruzione a modo d' acqua, affligendo continuamente il cavallo: e avvengono per superfluità di mali umori, che alle gambe discendono, la cui cura è questa. Dipelinsi primiera-

Digitized by Google

ramente i peli della giuntura, in queſta maniera, cioè. Che ſi prendano trè parti di calcina viva, e la quarta parte d' orpimento, e peſto convenientemente, con caldiſſima acqua, s' intridano, e tanto ſi cuocano, che mettendovi una penna, ſubitamente ſi dipeli: e ſen' unga la giuntura delle garpe, calda quando ſi può più ſoſtenere, e vi ſi laſci per iſpazio d' un' ora. Poi ſi lavi al luogo delle garbe con l' acqua calda, acciocchè caggiano in tutto i peli: i quali, divelti, che ſaranno via, ſi lavino le garpe con la decozion della malva, e della cruſca, e la lor ſuſtanzia ſi leghi con pezza intorno alla giuntura, e vi ſi laſci dalla ſera alla mattina, ed e converſo. E poi ſi faccia unguento di ſevo di montone, di cera, e di ragia, per ugual miſura, ugualmente bolliti, e meſti continuamente, e di cotale unguento s' ungano alquanto due volte per dì, le dette garpe, con penne di gallina. E uſiſi queſto unguento infinattanto, che le rotture, o feſſure delle garpe ſieno ſalde: e ſempre ſi guardino da ogni bruttura, e acqua. Quando ſaranno ſaldate, ſi leghi, e ſi ſegni la vena maeſtra ſu nella coſcia, a modo che diſſi nel capitol dello ſpavenìo: e cavatone il ſangue, come ſi conviene, s' incendano le garpe, e le cotture ſi curino, sì come è detto di ſopra. Tuttavia è da ſapere, che la 'nfermità delle garpe, rade volte ſi cura perfettamente.

*De' Crepacci, e lor cura.*

## CAP. XLV.

FAnnoſi ſimigliantemente infermitadi tra la congiuntura della gamba, e l' unghia, che rompono il cuojo, e la carne, a ſimilitudine della rogna, che alcuna fiata fanno puzza; e per l' ardore, molte volte

fanno dolere il cavallo. Le quali le più volte ſoglio-no avvenire, per fummoſità della ſtalla, alle gambe bagnate: la cui cura è, che ſi curino, sì come è detto nel precedente capitolo, eccetto che la vena maeſtra non ſi leghi: nè ſi deono cuocere i crepacci, con alcuna cottura. Ma nel preſente capitolo s' aggiugne, che divelti prima i peli, al modo ſcritto dinanzi, s' uſi queſto unguento. Prendaſi fuliggine, verderame, e orpimento, e tanto di mele liquido, quanto di tutte le ſopraddette coſe, le quali, peſte, e inſieme miſchiate, ſi cuocano, infinattanto, che diventino ſpeſſe, e meſcola con le dette coſe alquanta calcina viva, e meſta con iſpatola, infinattanto, che ſia fatto l' unguento, del quale, alquanto caldo, s' ungano i crepacci, lavati imprima alquanto d' un vin bianco tiepido, guardandogli ſempre dalle bruttu-re, e dall' acqua. Queſto cotale unguento, mirabil-mente ſalda, e coſtrigne. Ancora a queſto medeſimo vale lo ſtropicciar forte, e ſpeſſo il luogo del crepac-cio, con l' orina del fanciullo. Anche vale alla detta infermità tenere il cavallo in acqua marina, per gran-de ſpazio. Faſſi ancora un' altro crepaccio grande, e lungo, per traverſo nel buleſio, intra la carne viva, e l' unghia, il quale è peggio degli altri, e più af-fligge il cavallo, e non ſi cura con unguenti, nè con altri medicamenti, ſalvo che con le cotture. Ed im-perciò i detti crepacci, nelle ſue eſtremitadi, ſi deo-no incuocere con ferro ritondo da capo, infino alle radici: imperocchè, per lo benificio del fuoco, il crepaccio non può creſcere, ma più toſto mancare.

*Del*

Digitized by Google

*Del canchero, e ſua cura.*

## CAP. XLVI.

IL canchero ſi fa intorno alle giunture delle gambe allato a' piè, e alcuna volta nell' altre parti delle gambe, o del corpo, e viene per alcuna piaga fatta quivi, e poi per negligenza invecchiata: e maſſimamente ſi fa, quando il cavallo, che ha queſta ferita, o piaga nella giuntura, ſi cavalca, per luoghi brutti, o per acque. Curaſi in qualunque parte del corpo ſia, in queſta maniera. Prendaſi il ſugo degli asfodilli, in buona quantità, e ſi dibatta lungamente, con due parti di calcina viva, e con la terza parte d' orpimento, ſottilmente peſto. Appreſſo ſi metta in un vaſello di terra, e poi ſi turi, acciocchè 'l fummo del vapore non ne poſſa uſcire, e tanto ſi laſci bollire, e cuocere, che torni in polvere: e di queſta cotal polvere ſi metta nella piaga. Mortificato il canchero ſi curi la piaga con albume d' uovo, e con altre coſe, sì come di ſopra ſi contiene, lavato ſempre imprima il canchero con aceto. Ma il ſegno della mortificazion del canchero è, quando la piaga enfia intorno. A quel medeſimo vale lo ſterco dell' huomo polverizzato, e miſchiato col tartaro arſo, in ugual miſura. Ancora a quel medeſimo vale il tartaro miſchiato minuto, con ſale, e poſtovi ſuſo. Anche vale un' altro medicamento, e meglio mortifica il canchero, cioè. Che ſi prende l' aglio, e ſi peſta con pepe, e con pilatro, e con alquanto di ſugna di porco vecchia, e ſi metta nella piaga del canchero, e ſtrettamente ſi lega, e ſi muta due volte il giorno, infinattanto, che 'l canchero ſia mortificato. Poi appreſſo ſi curi la ferita, al modo, che ſi diſſe di ſopra.

pra. E nota, che le predette medicine ſon buone ne' luoghi nervoſi, e nell' arterie, e vene, in qua, ed in là intrigate: imperocchè in cotali luoghi non ſi deono uſar cotture, ma ne' luoghi carnoſi ſi poſſon fare. Anzi le cotture più agevolmente ſi curano.

## *Della fiſtola.*

## CAP. XLVII.

SE la predetta piaga del canchero invecchierà e non ſarà curata, ſi convertirà in fiſtola, la quale è piggiore, e più malagevole a curare. Ma ſuolſi alcuna volta curare con la polvere degli aſfodilli, meſcolando con eſſa calcina viva, e orpimento, per ugual parte, acciocchè diventi più forte. Anche per ſanar la fiſtola è medicamento più forte. Prendaſi calcina viva, e altrettanto orpimento, e polverizzato, quanto ſi conviene, ſi meſcolino co' ſughi dell' aglio, della cipolla, e dell' ebbio, per ugual miſura, e ſufficientemente bollano in mele liquido, e in aceto, e ſi meſtino continuamente, infinattanto, che ſia fatto unguento, del quale ſi metta nella fiſtola due volte per giorno, lavando prima la piaga con aceto fortiſſimo. Anche a queſta medeſima malizia. Prendaſi orpimento, verderame, e calcina viva, per ugual peſo, inchioſtro, pilatro, e con aceto, e mele, alquanto ſi cuocano, e ſempre ſi meſtino, e di queſto magdaleone due volte il dì ſi metta nella fiſtola, infin che ſarà mortificata, lavata ſempre con l' aceto la piaga. Ancora medicamento più forte degli altri predetti. Prendaſi riſagallo polverizzato, intriſo con la ſcialiva dell' huomo, e ſi metta nella fiſtola temperatamente. E 'l ſegno della ſua mortificazione è, allora che enfia, e arroſſa. E poichè ſarà mortificata la fiſtola, ſi cu-

curi la piaga al modo, che dell' altre piaghe ſi diſſe. Ma ſe ne' luoghi carnoſi la fiſtola ſi creaſſe, ſi faccia per tutto, come nella cura del canchero ſi contiene.

*Del morbo malpizzone, e ſua cura.*

## CAP. XLVIII.

ANche è un' altra infermità, la qual ſi chiama malpizzone vulgarmente, la quale propriamente ſi fa dall' unghia del cavallo, nel luogo, ove la carne viva ſi giugne con l' unghie: e queſta infermità impediſce l' andar del cavallo, al modo del rinfuſo: e faſſi alcuna volta in un piè, e alcuna volta trapaſſa in tutti, ſe non ſi cura ſollecitamente. E alcuna volta è, che fa venir piaghe nella lingua del cavallo, e avviene agevolmente per mali umori, corſi in detti luoghi. E molte volte avviene, per fummoſità della ſtalla, eſſendo i piè del cavallo bagnati d' acqua, e di fango, e d' altra bruttura, imbrattati. Curaſi in tal maniera. Che primieramente l' unghie del cavallo ſi taglino, infino, che ſien ſottili. Appreſſo, con la curaſnetta del ferro, ſi tolga via la buleſia del piede, quaſi inſino al vivo dell' unghia del piede, acciocchè la buleſia predetta, poſſa ſvaporare da ogni parte. Appreſſo da ogni parte della buleſia ſi tragga ſangue, acciocchè quindi ſi votino gli umori, incorſi al luogo, o ſi cuocano con ferro aguto, da ciaſcuna parte, inſino alle radici, e ſempre ſi guardi dall' acqua, e da ogni bruttura, e che non s' affatichi: poi ſi faccia una poltiglia di cruſca, e d' aceto, bolliti inſieme, e meſtati continuamente: la quale calda, tanto quanto patir ſi potrae, ſi diſtenda ſopra una pezza bene ampia, e ſi ponga intorno al piè, e mutiſi due volte il giorno: e ſi guardi da mangiare erba al tutto, e

an-

anche dell' altre cose gli si dia poco da mangiare, infinattanto, che sarà liberato. Imperocchè l' erbe, e gli altri cibi, di soperchio mangiati, farebbono crescere gli umori, e le infermità.

*De furma, cioè formella, e sua cura.*

## CAP. XLIX.

FAssi ancora una infermità al cavallo, che si chiama volgarmente formella, intra la giuntura del piè, e 'l piè di sopra alla corona, presso alla pastoja la quale avviene per percuotere in qualche luogo duro, e anche per cagion di sconcia, e rea pastoja, suole spesso avvenire. La quale, se non si cura, quando è fresca, diventa durissimo soprosso: alla qual cosa si dee sovvenire, o fresca, o antica, che sia, a modo, che si disse nella cura del soprosso. E nota, che questa infermità molto impedisce l' andar del cavallo, imperocchè il luogo, dove si fa, è nervoso, e pieno di vene, e d' arterie, da ciascuna parte intrigato.

*Della 'nfermità de' piedi, e dell' unghie, e prima del morbo chiamato setole.*

## CAP. L.

COmpiuto il trattato delle lesion de' membri del cavallo, e delle gambe, resta a dire delle infermità dell' unghie, e de' piedi, e prima della setola, la qual si fa nell' unghia del cavallo, o vero nel piè, fendendo l' unghia pel mezzo, infino al tuello intrinseco, e alcuna volta, cominciando alla corona del piè, va per lungo in giù infino all' estremitadi dell' unghia, o vero del piè, gittando per la fessura alcuna

na volta ſangue vivo, la qual coſa avviene per la leſione del tuello, ch' è dentro all' unghia: concioſſiecoſachè queſta infermità abbia cominciamento, e capo dal tuello. E alcuna volta avviene, quando il cavallo è puledro, per la tenerezza dell' unghia: imperocchè percotendo, o gravemente calcando, in alcun luogo duro, ſi dannifica il tenero tuello, sì come è detto: perlaqualcoſa zoppica il cavallo, quando ſpeſſo ſi cavalca, la cui cura è tale. Cerchiſi primieramente le radici della ſetola verſo 'l tuello, allato alla corona del piè, intra 'l vivo, e 'l morto dell' unghia, e con la roſetta di ſopra ſi tagli la ſetola, infinattanto, che l' unghia ſi cominci a ſanguinare. Appreſſo ſi prenda un ſerpente, e minutamente tagliato, e gittato via la coda, e 'l capo, ſi cuoca in un vaſello pien d' olio comune, intanto, che la carne del ſerpente nell' olio ſi liquefaccia, e ſpolpi, e dall' oſſa ſi parta: e di ciò ſi faccia unguento, del quale, un poco ſcaldato, s' ungano le radici delle ſetole due volte il giorno, infinattanto, che la ſetola ſia mortificata, e l' unghia ſia nel principale ſtato ridotta. E ſempre ſi debbe guardare, che 'l piè ammalato non tochi acqua, nè alcuna bruttura, nè ancora, che 'l detto cavallo non mangi erba in niuna maniera.

### *Della ſuppoſta, e ſua cura.*

### CAP. LI.

QUeſta infermità, che ſoprappoſta s' appella, ſi fa intra la carne viva, e l' unghia, faccendo quivi rottura di carne, la quale, ſe invecchia, ſpeſſe volte ſi converte in canchero. E avviene, quando per caſo alcuno, l' un piè del cavallo ſi pon ſopra l' altro piede: la cui cura è. Che incontanente, che

che per la predetta cagione si fa la piaga, si tagli con la rosetta tanto dell' unghia, intorno alla ferita, che l' unghia non calchi la carne viva, nè ancora la tocchi: imperocchè se la toccasse, sarebbe impedito in tutto il suo saldamento. E poichè sarà l' unghia tagliata intorno, e lavata la piaga, con vino caldo, o con aceto, si curi, e saldi la ferita, a modo, che di sopra è detto, e sempre si guardi di toccare acqua, o bruttura, infinattanto, che la ferita sia salda. Ma se per negligenza, si convertisse in canchero, allora si curi nel modo, che nel capitol del canchero si contiene: ma se si converte in fistola, curisi, come nel capitolo della fistola.

*Della spontatura dell' unghie.*

## CAP. LII.

ALcuna volta interviene, che 'l rinfondimento del cavallo, non curato, discende a' piedi, sotto l' unghie, al quale, se la malizia è fresca, si soccorra in questo modo, cioè. Che la stremità dell' unghia dalla parte dinanzi, con piccola rosetta si cavi, infino al fondo, infinattanto, che la vena maestra, che infino a quel luogo perviene, e si stende, con la rosetta si rompa, ed escane il sangue infin che 'l cavallo, quasi infralisca: e se bisognasse questa medesima cosa in altri piè, che zoppicassero, si faccia. E poichè 'l sangue sarà tratto, s' empia la ferita di sal minuto, e sopr' essa si ponga stoppa bagnata in aceto, e poi si leghi con fascia, e non si sciolga, insino al secondo dì. Poi si curi la ferita con polvere di galla, o di mortella, o di lentisco, due volte il giorno, lavando prima con aceto la piaga, e si guardi di bruttura, e d' acqua, infinattanto che sia guarito.

*Della*

Digitized by Google

*Della disolatura dell' unghia, e sua cura.*

## CAP. LIII.

SE per cagion della detta malizia del rinfondimento, gli umori corsi a' piedi, fossero, per mala cura, invecchiati fra l' unghie, si converranno al postutto i piedi, che zoppicano, disolare, acciocchè gli umori, e 'l sangue rinchiuso quivi, si votino in tutto: onde si tagli il suolo sotto l' unghia, intorno all' estremità dell' unghia con la rosetta. Appresso si sterpi, e svella per forza: è ciò fatto si metta nella piaga stoppa, bagnata sufficientemente in albume d' uovo, e si fasci ottimamente tutto 'l piede, e si lasci così, insino al seguente dì, e poi, con aceto fortissimo, alquanto caldo, si lavi la piaga, e s' empia di minuto sale, e di tartaro, e di sopra si ponga stoppa in forte aceto bagnata, e fasciasi con pezza, e così si lasci, insino al terzo giorno. Appresso con fortissimo aceto si lavi due volte per giorno, e si sparga di sopra polvere di galla, o di mortella, o di lentischio, le quali cose scaldan la carne, e ristringono gli umori, lavando sempre prima, con aceto, la piaga. E cotal cura si faccia infinattanto, che la carne sia salda, e l' unghia rimessa, e si guardi sempre il piè magagnato da brutture, e acqua. Ancora, a questa medesima cosa, si può fare un' altro unguento da saldare, e da costrignere il flusso degli umori, il quale si de' usare, poichè sarà posto il tartaro sopra 'l piede, e fassi in questa maniera. Prendasi polvere d' olibano, di mastice, e di pece greca, e alquanto di sangue di dragone, e si mescolino con cera nuova strutta, e con altrettanto sevo di montone, e si facciano insieme bollire, acciocchè si faccia unguento,

del quale alquanto s' uſi caldo, nella cura predetta. E nota, che molte ſono le 'nfermitadi, nelle qual conviene, che ſi diſuolino l' unghie, e che ſi curino con la cura predetta. Anche ad ammorbidar tutte l' unghie, acciocchè meglio ſi curino, ſi prenda la malva, paritaria, cruſca, e ſevo, e tutte queſte coſe bollano inſieme, e ſi meſtino continuamente, e della detta decozione, ſufficientemente calda, l' unghie, con pezza, s' involgano.

*Della mutazion dell' unghia, e lor cura.*

## CAP. LIV.

SPeſſe volte interviene, che per negligenza del Maliſcalco, gli umori corſi a' piè del cavallo, e lungamente ſtati rinchiuſi, invecchiano intanto dentro dell' unghia, che, volendo uſcir fuora, l' unghia dal tuello dividono, e alcuna volta avviene, che ſi parte ſubito dal tuello, e cade, per lo furore di molti umori, corſi all' unghia. E alcuna volta, a poco a poco, ſi diparte dal tuello, e rinaſce la nuova unghia: e queſto avviene per pochi umori: alla qual coſa ſi ſovviene in queſta maniera, cioè. Che incontanente con la roſetta l' unghia vecchia ſi tagli alquanto, dove con la nuova ſi congiugne, sì che la vecchia, la quale è dura, non calchi la nuova, nè dannifichi in alcuna coſa. Appreſſo ſi prendano due parti di ſevo di montone, e la terza di cera, e ſi faccia bollire inſieme, meſtando, giugnendovi alquanto d' olio, infinattanto, che diventi unguento, del quale, un pochetto ſi ſcaldi, e ſen' unga l' unghia novella. E nota, che queſto unguento vale al rinnovellamento, e accreſcimento di tutte l' unghie: ma ſi dee molto guardar da brutture, e acqua. Ma l' unghia, la quale ſubi-

bitamente dal tuello si divide, e cade, si crede, che sia incurabile, tuttavia si pruovi cotal cura. Prendasi pece greca, olibano, mastice, bolo, sangue di dragone, e galbano, d' ugual misura, e polverizzati sottilmente, con due parti di sevo di montone, e con la terza parte di cera, mestando, si cuocano, poi vi si bagni dentro panno lino forte: e di cotal panno si faccia covertura o vero cappello, a modo del tuello, nel quale si metta il predetto tuello. E cavandone due volte il giorno il cappello, il tuello, con aceto forte, alquanto tiepido, si bagni, e si metta nel cappello. E dee molto guardare, che 'l tuello non sia tocco da cosa dura, imperocchè, per lo perdimento dell' unghia, non potrebbe star ritto: e gli si dee far letto di lunga paglia, sopra 'l quale, a sua volontà, si riposi. E perocchè al cavallo sarebbe grave rincrescimento sempre giacere, sì si prenda pezza di panno lino fortissimo, o vero, che si fortifichi con cinghie, e legato ottimamente ne' capi, con funi, dalla metà del corpo, infino al petto, gli si metta sotto, e le funi si leghino alle travi in tal modo, che 'l caval ne sia sostenuto, e si lievi tanto ad alto, che 'l cavallo tocchi co' piedi terra. E nota, che con questo artificio, e ingegno, il cavallo si può ajutare, tuttavolta, che esso, per alcuno impedimento, o impaccio, o noja, non potesse ritto dimorare.

*Di diverse inchiovature, e lor cura.*

## CAP. LV.

FAssi al cavallo una ragione d' inchiovatura, la quale dannifica dentro il tuello, infino al fondo. Anche si fa un' altra inchiovatura, che passa intra 'l tuello, e l' unghia, la qual dannifica meno il tuello

d' entro. Anche ſene fa un' altra, la quale non dannifica in alcuna parte il tuello, ma tocca l' unghia viva, e l' offende. La prima maniera è aſſai pericoloſa al piede, imperocchè magagna il tuello: il qual tuello, ſi è un tenerume d' oſſo, fatto a modo d' unghia, il qual nutriſce l' unghia, e ritiene in ſe la radice dell' unghia. La cura è tale. Se 'l tuello ſarà fino al fondo troppo dannificato, ſalutevolmente ſi cura col diſolamento dell' unghia: ma ſe ſarà poco dannificato, ſi diſcuopra con lo ſtromento del ferro, ſolamente l' unghia, intorno alla ferita: e intanto intorno alla ferita ſi tagli adentro, che ſi pervenga al luogo dannificato, e ſi diſcuopra convenevolmente. La quale, diſcoperta, ſi ſottigli l' unghia, ſolamente intorno alla leſione, intanto che convenevole ſpazio ſia, intra la leſione, e l' unghia, sì che l' unghia non calchi, nè s' accoſti al luogo magagnato: e ciò fatto, ſi riempia la piaga di ſtoppa, e d' albume d' uovo. Poi appreſſo ſi curi la piaga con ſal minuto, e con aceto forte, e con polvere di galla, o di mortella, o di lentiſchio, sì come nel capitolo precedente, aperto ſi narra. Ma ſe 'l chiavello ſarà intra 'l tuello, e l' unghia paſſato, ſarà meno pericoloſo, perocchè 'l tuello non riceve leſione, ſe non per lato. Curaſi in tal maniera, cioè. Che primieramente ſi ſcuopra la chiovatura, infin giù al vivo, tagliando l' unghia, per lo lungo, e allargando acconciamente, intorno alla ferita, e ſi tagli l' unghia proſſimana alla leſione, intorno intorno, acciochè in nullo modo s' accoſti alla piaga. E ſcoperta, che ſia la piaga, ſi lavi con forte aceto, e s' empia di ſal minuto, e sì ſi cuopra con iſtoppa bagnata in buono aceto, e ſi faſci con pezza, e ſi curi due volte il giorno la leſione, a modo, che ſi diſſe di ſopra. E ſe ſi farà la terza maniera, la quale non dannifica il tuello, ma tocca

ca il vivo dell' unghia, e dannifica, ſi faccia quello, che della ſeconda maniera di chiovatura ſi diſſe, tuttavolta vi s' aggiugne queſto, cioè. Che diſcoperta prima la chiovatura, come ſi dee, il di fuori dell' unghia ſi tagli infino alla leſion del chiavello, acciocchè in nullo modo ſi poſſa ritener lordura alcuna nella leſion predetta. E nota, che tutte l' altre chiovature, le quali non dannificano, nè toccano il tuello dentro, ſi poſſono leggiermente curare, proccurando prima le magagne, come ſi conviene, in queſto modo, cioè. Che nella ferita ſi metta ſevo, cera, o olio, o altra coſa untuoſa, calda, con ſale, o tartaro peſto. Anche vi vale la fuliggine intriſa con olio. Anche vale, allo ſteſſo albume d' uovo, con olio, e aceto meſtato. E nota, che a tutte leſion de' piedi, e dell' unghie, le quali avvegnono per chiavello, o per legno, o per alcuna altra coſa, che ſi ficchi nel vivo dell' unghia, innanzi che l' unghia ſi tocchi, o vero il piè, acciocchè la chiovatura ſi ricerchi, ed eſamini, come ſi conviene, ſi faccia una poltiglia di cruſca, di ſevo, e di malva, le quali tutte coſe bollano con aceto, infino, che divengano ſpeſſe, e calde, e quanto ſi potrà ſoſtenere, ſi mettano in una pezza di panno, e leghiſi ſopra 'l piede calterito: e così dalla mattina alla ſera, o dalla ſera alla mattina ſi laſci: imperocchè queſte coſe mitigano il dolore, e temperano i pori dell' unghie, e mollificano, acciocchè più agevolmente ſi tagli l' unghia, e ſempre sì ſi guardi da cavalcare, e da acqua, e da bruttura. Ancora per ignoranza del medico, avviene alcuna volta, che alla chiovatura non ben ſi perviene, e non ſi cura. Onde avviene, che la corruzion della inchiodatura, inchiuſa infra l' unghia, ſi fa via infra l' unghia, e la carne, acciocchè vada di fuori, rompendo la carne di ſopra al piede: e quivi ſi fa una piaga, che getta puz-

puzza, la qual si dee curare a modo, che di sopra, nel medesimo capitolo, è detto: tuttavolta s' investighi, e cerchi la chiovatura un' altra fiata da capo, e si pervenga infino al vivo, e poi si curi al modo, che nell' altre chiovature s' è detto.

*Del morbo del fico, e sua cura.*

## CAP. LVI.

AVviene, che alcuna volta il piè del cavallo si dannifica sotto l' unghia nel mezzo della pianta, per ferro, o altra cosa dura, ch' entri insino al tuello, onde il tuello si dannifica: della qual lesione, quando l' unghia non si taglia dintorno, come si dee, nasce dal tuello una superfluitade di carne, la quale soprasta la faccia della pianta, a modo d' un bozzolo, e però vulgarmente fico s' appella: la cui cura è tale. Primieramente dell' unghia, ch' è intorno alla piaga, si tagli adentro intanto, che si faccia convenevole spazio, intra la pianta del piede, e 'l fico. Poi si tagli il fico infino alla faccia di sopra della pianta, e stagnato il sangue, si leghi sopra 'l fico, spugna di mare, acciocchè il detto fico, insino al tuello dentro si roda: e la spugna non si rimuova quindi, infinattanto che 'l fico, che rimane, non sia al tutto roso: poi si curi la lesione, a modo, che dell' altre lesioni de' piè si disse. E la spugna, se non si potesse avere, molto vi vale la polvere degli asfodilli, o altra cosa corrosiva, fuori, che 'l risagallo, il quale è troppo forte: e si dee prender guardia, che quivi non si faccia cottura, imperocchè il tuello, per la sua tenerezza, si potrebbe in tal maniera dannificare, che l' unghia si dividerebbe da esso.

*Delle*

Digitized by Google

*Delle generali infermitadi de' Cavalli.*

## CAP. LVII.

IL Cavallo, che zoppica dal piè dinanzi, ſe non calca la terra, ſe non con la punta del piede, ha mal nell' unghia. Il cavallo, che zoppica, ſe non piega i paſturali alle giunture, ſarà intorno alle giunture malato. Se 'l cavallo, che zoppica dinanzi, e nel volgere a deſtra, o a ſiniſtra zoppica più, avrà dolor nelle ſpalle. Se 'l cavallo, che zoppica di dietro, e nel ſuo voltare divien più zoppo, ſarà nell' anca la ſua infertade. Se 'l cavallo, che porta 'l doſſo baſſo, verſo la terra, farà nell' uſcire i paſſi piccoli, e ſpeſſi, ſarà nel petto gravato. Se 'l cavallo, che zoppica dinanzi, quando ſi ripoſa, pone il piè, che zoppica innanzi all' altro, e non ſi ſoſtien ſopr' eſſo niente, avrà leſione nella gamba, o nella ſpalla. Se 'l cavallo, che zoppica di dietro non ſi ſoſtiene, ſe non nella punta del piè di dietro, e nel ſuo movimento non piega la giuntura, veramente ſarà nella giuntura malato. Se 'l cavallo, che ha i dolori dentro dal corpo, ha continuamente l' orecchie, e le nari fredde, e gli occhi concavi, quaſi morto ſi giudica. Se 'l cavallo, che ha anticuore, manda fuor delle nari fiato freddo, ed ha gli occhi continuamente lagrimoſi, ſi giudica quaſi morto. Se 'l cavallo, ch' ha infermità di cimurro, o vermo volativo nel capo, mandi fuori delle nari continuamente umori, a modo d' acqua graſſa, e fredda, appena ſcampa. Se 'l cavallo, che ha la 'nfermità dell' aragaico, manda fuori la ſua digeſtione intanto liquefatta, che nel ſuo ventre non rimanga niente di ſterco, e per queſto non ceſſi la 'nfermità, toſtamente ſi morrà. Se 'l cavallo,

che

che ha la 'nfermità delle vivole, ſubitamente, e per tutto torna in ſudore, e le ſue membra tremino tutte, non par che poſſa ſcampare. Se 'l cavallo, che ha infermità di freddo, ha il ſuo capo enfiato, e gli occhi enfiati, e groſſi, e porta il capo molto baſſo, e l' eſtremità degli orecchi pendenti, e fredde, e le nari ſimilmente fredde, appena, e non giammai camperà. Se 'l cavallo, ch' ha la 'nfermità dello ſtranguglione, con malagevolezza, o con ſuono di nari, e di gola, manda fuori il fiato, ed ha tutta la gola enfiata, malagevolmente guariſce.

*De' Muli.*

## CAP. LVIII.

COlui, che ſi diletta d' aver moltitudine di Muli, dee eleggere una cavalla, che ſia di gran corpo, e che abbia l' oſſa dure, e ferme, e che ſia di bella forma, nella quale non cerchi di trovar velocità, ma fortezza: e la ſua età ſia da' quattro, per infino a' dieci anni. Naſcono i muli del cavallo, e d' aſina, o d' aſino, e di cavalla: ma quelli, che naſcono d' aſino, e di cavalla ſon più nobili. Onde l' aſino dee eſſere copritore, e dee aver largo corpo, ſodo, e muſcoloſo, e di ſtrette, e forti membra, e di color nero, o vero topino, o roſſo. Il quale ſe avrà peli di più colori ne' nepitelli degli occhi, o degli orecchi varierà molto il color della creatura: e non dee eſſere lo ſtallone di meno di tre anni, nè di più di dieci. E ſe l' aſino avrà in abbominazion la cavalla, poichè l' avrà veduta, gli ſi moſtri prima l' aſina, infino che s' accenda in luſſuria, poi gli ſi tolga dinanzi l' aſina, e allora, incitato da luſſuria, non iſchiferà la cavalla, e preſo, per diletto della ſua ſchiatta, con-

consentirà di congiugnersi con altre generazioni. L' età del mulo si dice, che si conosce a modo, che l' età de' cavalli. Se nasceranno, e dimoreranno ne' monti, avranno le loro unghie durissime. Ma se nasceranno in luoghi paludosi, o vero uliginosi, avranno le loro unghie tenere. Ed imperò cotali muli, quando saranno nel tempo d' un' anno, si deono partir dalle madri, e si deono mettere a pasturar per aspre montagne, acciocchè le loro unghie indurino, sì che poi che da giovani avranno indurati i lor piedi, non ischifino la fatica dell' andare. E dimorano mesi dodici, tutto a simile de' cavalli, nel ventre della madre. Ancora avvengono loro certe infermiradi, come a' cavalli, le quali si possono conoscere, e curare, secondo che assai pienamente nel trattato de' cavalli è narrato.

## *Degli Asini.*

## CAP. LIX.

QUalunque vorrà far buona generazion d' Asini, dee primieramente guardare, che prenda i maschi, e le femmine in buona età, e ferme in tutte le parti, e membra, e con ampio corpo, e di buona schiatta, e di que' luoghi ond' escono i buoni. Degli asini son due generazioni, cioè salvatichi, e domestichi. I domestichi avemo noi per tutta Italia. I salvatichi, i quali s' appellano onagri, nascono in Frigia, e in Licaonia, ove molte greggi sene truovano. L' asino salvatico convenevole alla generazione, e seme, è quello, che di salvatico diventa mansueto, e agevole: e quello, ch' è di mansueto non mai diventa salvatico, perchè sempre somigliano i padri, e le madri, così i maschi, co-

me le femmine. Comodamente si pascono di farro, e di crusca d' orzo. Ammettonsi innanzi al Solstizio estivale, acciocchè in quel medesimo tempo nell' anno seguente, partoriscano, perocchè, in capo di dodici mesi, partoriscono la lor concezione. Ancora l' asine pregne si debbono dalle fatiche alleggerire, imperocchè la creatura, per la fatica, diventerebbe piggiore. Ma i maschi non si debbono dalla fatica rimuovere, o alleviare, imperocchè, per tal cagione, diventerebbon piggiori. Ancora si debbe nel loro pasto, quasi quelle medesime cose, che ne' cavalli osservare: e non si deono rimuovere i poltrucci dalla madre, innanzi l' anno, e l' anno seguente si lascino la notte dormir con esse, e si tengano dolcemente legati con capestri, o con altre cose. Cominciasi a domare, e ammaestrare a quelle cose, alle quali, ciascun gli volesse avere, e usare, poichè saranno nel terzo anno pervenuti. Imperocchè alcuni sono, che non gli scelgono per altra cosa, che per portar pesi, e altri, acciocchè menino le macini: e molti sono, che gli usano a menar la carretta, e molti gli dispongono ad arare ne' luoghi, ov' è la terra leggieri. Ancora avvengon loro alcune infermitadi, le quali si possono conoscere, e curare al modo, che si curano ne' cavalli.

*Delle generazioni de' buoi, e quali debbono essere i tori, e le vacche.*

## CAP. LX.

DElla generazion de' buoi son quattro gradi d' età. La prima è quella de' vitelli: la seconda è quella de' giovenchi, la terza de' buoi novelli; la quarta de'

de' buoi vecchi. Onde colui, che vuol comperar greggia da' mercatanti, de' principalmente oſſervare, che le vacche da far figliuoli, ſieno innanzi di perfetta, che d' imperfetta età, e che ſien di buona compoſizione, cioè, che tutte le membra ſien groſſe, e corriſpondenti, e che ſieno alte, e di lungo corpo, e di largo, e di lungo ventre, con larga fronte, e con occhi neri, e grandi, e che abbiano belle corna, e ſpezialmente nere: e abbiano gli orecchi piloſi, e le maſcella compreſſe, e la giogaja grandiſſima, e pendente: e le nari aperte, e con le cervici groſſe, dal collo di lungi: e abbian gli omeri larghi, e le gambe nere, e piccole: e la coda lunga, infino alle calcagna: e dalla parte di ſotto abbia i ſuoi peli quaſi creſpi, e le ſue ginocchia diritte, l' unghie corte, e pari: e 'l ſuo cuojo ſia non aſpro, nè duro a toccare: ma morbido, e groſſo, ſpezialmente il nero, appreſſo il roſſo: terzo il biondo, appreſſo il bianco, imperciocchè queſto è morbidiſſimo, il primo duriſſimo, e gli altri ſono in quel mezzo: e che ſia d' età di tre anni: imperocchè infino ne' dieci anni, naſcono di lor miglior vitelli. I tori ſi conoſcono a queſti ſegnali, cioè. Che ſieno alti, e con grandiſſime membra, e di mezzana etade, e quegli ſono migliori, che dichinano in giovanezza, e non in vecchiezza: e che abbiano la faccia corta, e orribile, e picciole corna, e la ſua cervice ſuperba, e altiera, e grande, e con ventre ſtretto. E quegli, che di queſti naſceranno, ſaranno ſimiglianti alla bellezza de' loro padri, e madri. Ancora s' appartien ſapere in che region ſien nati, imperocchè migliori ſi truovano in una region, che in un' altra, ſecondo che ci ammaeſtra la ſperienza.



Digitized by Google

*Come le vacche, e i tori si debbono tenere.*

## CAP. LXI.

NEl tempo del verno, dovemo a questi armenti apparecchiar montagne marine, e di state dovemo loro apparecchiar montagne fredde, e ombrose, e piene di verdume, massimamente, perocchè meglio di brocchi, e d'erba, che nascon tra esse, si saziano, avvegnachè si pascano assai bene intorno a fiume, per le dilettevoli cose, che appresso vi nascono: e i lor parti s'ajutano con l'acque tiepide, onde più utilmente dimorano, ove l'acqua piovana fa lagumi, o vero laghi, secondo che scrive Palladio. L'utili stalle son quelle, che son poste sopra 'l sasso, o che sono lastricate di pietra, o che hanno suolo di ghiaja, o di rena, e che sono alquanto chinate, acciocchè l'umor ne possa scolare. Anche deono esser volte al Meriggio, per li venti freddi, alli quali dee resistere alcun portico, o vero parato, o chiusura. Anche si dee prender cura, che non istieno stretti, o che non si feriscano o che non si cozzino. Ed imperciocchè i tafani, e anche certe minute bestiuole, sotto la coda gli sogliono stimolare, e far dibattere, si deono, a ciò resistere, mettere in luoghi chiusi, e si metta sott'essi foglie, o strame, o altra cosa, acciocchè iv'entro meglio si riposino. Anche nel tempo della State si deono due volte aprire il giorno, e menare all'acqua, e 'l Verno una volta. E quando cominceranno a partorire, la qual cosa suol'esser del mese d'Aprile, si dee loro appresso la stalla serbar la profenda in terra, la qual possano, quando dall'acqua ritorneranno, mangiare, acciocchè possano soddisfare alla fatica, e al latte. E ancora è da fa-

ſapere, che le vacche, dopo il lor parto, divengono ſchife. Ancora è da provvedere, che 'l luogo, dove ſi ricolgono, non ſia freddo, imperocchè 'l freddo, e la fame, le fa divenir magre: e non ſi laſcino i vitelli, che poppino la notte con le madri, ma ſi menino ad eſſe la mattina, e poi quando ſaranno dalla paſtura tornate. Ancora dee il diligente Mandriano rimuovere dell' armento le vecchie, e le ſterili, e in lor luogo rimettere le novelle, e deputare all' aratro, e alla fatica le ſterili. E quelle, che avranno perduti i vitelli, ſi deono ſottomettere a lattare que' vitelli, a' quali le madri non danno latte abbondantemente.

*Come, e quando i tori ſi debbono ammettere alle vacche.*

## CAP. LXII.

SCrive Varrone, che per la generazione ſi dee avere queſta oſſervanza, cioè. Che le vacche non s' empiano di mangiare, o di bere, innanzi che ſi faccian coprire, perocchè ſi crede, che le magre, più toſto s' apparecchino a concepere. Ma il contrario è de' tori, i quali due meſi innanzi, che s' ordinino a coprire, ſi deono, più ch' all' uſato modo, riempier d' erba, di paglia, e di fieno: e ſi deono dalle femmine partire, e poi rimettere nella greggia, quaſi nella fine del meſe di Maggio, o per tutto 'l meſe di Giugno, e nel cominciamento di Luglio, ſecondo che ſcrive Palladio, acciocchè quello, che allora conceponо, partoriſcano nel temperatiſſimo tempo dell' anno, perocchè le vacche ſtanno gravide dieci meſi. Ancora non ſi deono far coprire innanzi che abbiano due anni, acciocchè, quando avranno tre anni partoriſcano. Ancora affermano i Greci, che a voler generar ma-

maſchio vitello, ſi dee legare il granel ſiniſtro, allora che dee coprire, e così, per generar le femmine, il dritto ſimigliantemente ſi leghi, imperocchè il ſeme del diritto genera maſchio, e del ſiniſtro femmina. Anche ſi deono lungamente aſtenere i tori, innanzi che ſi faccian coprire, acciocchè quando ſarà il tempo di coprire, più fortemente ſi diſpongano a luſſuria. Anche baſtano due tori a ſeſſanta vacche, ſecondo che ſcrive Varrone: ma Palladio dice, che quindici vacche baſtano a un toro. E ſe nella regione, dove faremo l'armento, avrà abbondanza di paſtura, ſi potrà ciaſcuno anno la vacca coprire: e ſe ciò non fia, ſi deono de' due anni l'uno, ſottomettere al toro, e maſſimamente ſe ſaranno uſate di ſervire ad alcun lavorìo.

*Come i vitelli ſi deono tenere, e quando caſtrare, e domare.*

## CAP. LXIII.

QUando ſaranno creſciuti i vitelli, ſi deono le madri rimuover da loro, gittando nella mangiatoja verde paſtura. Ancora, ſecondo che quaſi in tutte l'altre ſtalle ſi fa, ſi deono mettere in queſte, pietre di ſotto, o alcun'altra coſa, acciocchè l'unghie non infracidino, e dall'equinozio dell'Autunno innanzi, paſcano inſiememente con le madri. Ancora non ſi deono innanzi due anni caſtrare, perocchè malagevolmente, ſe innanzi ſi fa, il ricevono. Ma quelli, che poi ſi caſtrano, duri, e inutili diventano. Caſtranſi, ſecondo il modo di Palladio, in queſta maniera, cioè. Che poichè 'l vitello ſarà legato, e in terra gittato, i ſuo' granelli nella ſtretta pelle s'inchiudano: e quivi, ſtretti da un regolo di le-

legno, con iſcure affocata, o con aſce, o più toſto (e fia meglio) ſi ricidano con ferro, fatto a ciò, a ſimilitudine di coltello: e ſecondo queſto modo, il taglio del ferro ardente ſi calca, e aggrava al regolo, e con un colpo il lungo dolore, per benificio della preſtezza, s' abbrevia. Ed incotte le veni, e riſtrette le pelli, la cicatrice nata, in un certo modo, con la medeſima tagliatura, difende la piaga dal fluſſo del ſangue. E la piaga della caſtratura s' impolveri con cenere di ſermento, e ſchiuma d' argento. E poichè ſarà caſtrato, ſi dee aſtener dal bere, e ſi paſca di pochi cibi. E vegnendo al terzo dì, gli ſi dieno le tenere vettucce degli arbori, e bronchi morbidi, e le cime dell' erbe verdi. Ancora le loro tagliature ſi deono ugnere diligentemente con pece liquida, e con cenere, inſieme miſchiate, con alquanto olio, la qual coſa penſo, che ſia vera, quando ſanza ferro caldo ſi caſtrano. Ma ſe ſi fa con ferro tagliente, e acceſo, non è mica la cura preſente neceſſaria. Ancora a' vitelli di ſei meſi, ſi dia la ſemola del grano, e la farina dell' orzo, e l' erba tenera, e s' ordini, che bevano la mattina, e la ſera. Ancora ſi debbono domare i buoi nel tempo di tre anni, intorno alla fin di Marzo, o al principio d' Aprile, imperocchè, dopo i cinque anni, non ſi poſſon domare, per la durezza di loro etade. E però incontanente ſi domino nel campo, i quali prima, quando ſon teneri, ſi dimeſtichino, toccandogli ſpeſſo, e liſciandogli, e appianandogli con le mani, e poi ſi menino alle ſtalle: ma deono i nuovi giovenchi aver le ſtalle più larghe. I quali ſe ſaranno troppo malagevoli, e diverſi, ſi deono mitigare, tenendogli legati, e ſenza mangiare un giorno, e una notte. E allora gli s' accoſti il bifolco con dolci luſinghe, e porgendo loro dilettevoli coſe, non mica dallato, o di dietro, ma dalla fronte, e gli branci-

chi

chi dolcemente le nari, e 'l doſſo, in tal maniera, che non feriſca col calcio, o cozzi col corno: il qual vizio, ſe nel cominciamento piglierà, riterrà per innanzi. Ancora ſono alcuni, che gli giungono inſieme, ed inſegnan loro le più leggier coſe portare: e ſe s' apparecchiano, e ordinano ad arare, ſi deono far lavorar nella terra prima cavata, o ver nella rena. Ma quegli, che s' apparecchiano per vettureggiare, ſi deono far tirar prima i carri voti, e ſi deono menare per li caſtelli, e borghi, e vie, dove ſi faccia ſtrepito, e romore: e quello, che avrai fatto deſtro, farai ancora ſiniſtro: e in queſto modo prenderà ripoſo quello, foſſe faticato. Ancora nel luogo dove la terra è leggiere, potrai uſar non forti buoi, ma vacche, e aſine, e 'l ſimile potrai far nel carro leggieri. E ancora potrai uſare i detti giovenchi alla macine dell' olio leggiere, acciocchè la nuova fatica, non iſchiacci loro, e guaſti i teneri colli. Ancora è un' altro modo di domare, il quale è più ſpedito, cioè. Che ſi prenda il bue non domato, e ſi giunga con un' altro, che ſia forte, e manſueto, il quale inſegnandogli, agevolmente ſi coſtrignerà a fare ciaſcun lavoro. Ancora ſe poi, che ſarà domato, ſi fermerà nel ſolco, non ſi dee tormentar con fuoco, o con battitura: anzi ſi dee quando egli è in terra caduto, i ſuo' piedi, in tal maniera, con alcuni legami legare, che non poſſa andar più innanzi, o ſtare, o paſcere; e ciò fatto, per ſete, o per fame affannato, rimarrà ſanza 'l detto vizio.

De'

Digitized by Google

*De' buoi, quali ſi debbono comperare, e come ſi debbon tenere, e di conoſcer la loro etade.*

## CAP. LXIV.

QUando ſi comperano i buoi, ſi dee guardare a queſti ſegnali, cioè. Che ſieno novelli, e con membra grandi, e quadrati, e che abbiano ſaldi, e ſodi corpi, e co' muſcoli in ciaſcuna parte rilevati, e che abbiano gli orecchi grandi, e la fronte lata, e creſpa, e i labbri, e gli occhi nericanti, e le corna forti, e lunate, ſanza magagna di chinatura, e con le nari aperte, e rilevate, e che abbiano la teſta altiera, muſcoloſa, e compoſta, e con larga giogaja, e che caſchi, e penda inſino alle ginocchia, ed abbiano il petto grande, e le ſpalle larghe, e il loro corpo non ſia piccolo, e i loro fianchi ſien diſteſi, e i lombi lati, e il lor doſſo ſia diritto, e piano, e le loro gambe ſode, e nervoſe, e corte, e le loro unghie grandi, le code lunghe, e ſetoſe, il pelo di tutto 'l corpo folto, e corto, e ſieno maſſimamente di color roſſo, o foſco. Ancora ſarà meglio a comperare i buoi delle contrade vicine, i quali non temano la varietà del terreno, o dell' aria. E ſe ciò non poteſſe eſſere, ſi facciano venire di luoghi, e contrade ſimili a quelle. Ancora ſi dee ſopra tutte le coſe curare, che s' accompagnino inſieme buoi d' ugual potenza, acciocchè 'l più poderoſo non faceſſe l' altro per affanno morire. Ancora ſi deono conſiderar tutte queſte coſe, cioè. Che ſieno arguti, coſtumati, e manſueti, e che temano lo ſgridare, e le battiture, e che ſieno volonteroſi di mangiare. Ma ſe la regione della contrada il ſoſtiene, neun paſto è miglior per loro, che paſto verde: ma dove

non foſſe, sì ſi cibi con quell' ordine, che coſtrignerà la copia del paſto, e la fatica del bue ricercherà. E deonſi in quelle ſtalle ſimigliantemente tenere, che di ſopra delle vacche ſi diſſe, cioè nelle ſtalle laſtricate, e aſſettate, e ben chiuſe, acciocchè i lor piedi, e l' unghie ſi conſervino, ſanza danno, ed eſſi ſi poſſano difendere dalle zanzare, e moſconi, e tafani. La loro età ſi conoſce in ciò, che mutano i denti dinanzi, dopo l' anno compiuto, innanzi diciotto meſi. Appreſſo dopo i ſei meſi, ſucceſſivamente mutano gli altri proſſimani a quegli, infinattanto, che in tre anni gli avranno tutti mutati, e allora ſono in buono eſſere, nel quale perſeverranno fino a dieci, o dodici anni, e vivono inſino a quattordici, o quindici anni. E quando ſono in iſtato, e buona etade, hanno i denti lunghi, belli, e uguali. Ma quando cominciano ad invecchiare, dicreſcono, anneriſcono, e ſi rodono.

*Della 'nfermità de' buoi e vacche.*

## CAP. LXV.

EGli è da ſapere, che a' buoi avvengono molte infermitadi: l' una delle quali è, che ne' loro capi multiplica reuma, la quale volgarmente s' appella gotta robea, e avviene per ſoperchio mangiare, e bere, e propriamente dell' erbe troppo umide, e ancora, per troppo ripoſo, e ſuperflua umidità d' aere: e conoſceſi in ciò, che il lor volto, e occhi enfiano: per lo quale enfiamento morrebbono, ſe non ſi curaſſono: ma curanſi in cotal maniera, cioè. Che incontanente al bue infermo ſi tragga ſangue della vena, la quale è ſotto la lingua, cioè. Che due quaſi cocce, o vero gangole, che ſon quivi, ſi ſegnino in più luoghi, con una punta di coltello ben tagliente,

sì

sì che molto ſangue n' eſca fuori, e ſi faccia alle loro nari fumicazione d' incenſo. Ancora diventano febbricoſi, per troppa fatica, o ſtemperato caldo. E ſecondo che ſcrive Varrone, queſte ſon quaſi le cagion delle infermità ne' buoi, cioè: per troppo freddo, o per troppo caldo, o per troppa fatica, o per troppo ripoſo, o ſe, quando ſarà partito dal lavorìo, gli ſi darà mangiare, o bere, ſanza alcuno intervallo. E quando ſon febbricoſi, ſi conoſcono in ciò, che ſono caldi al toccare, e maſſimamente nella lingua, e negli orecchi, e il loro alito, o vero ſpiramento, è ſpeſſo, e caldo: a' quali ſi dee ſovvenire, e ſoccorrere, con reggimento freddo, cioè. Che al tutto da fatica, e affanno ſi ceſſino, e ſi tengano in freddo luogo, coperti con foglie di ſalcio, e di vite, e mangino foglie di ſalcio, ed erbe fredde, e orzo cotto, e raffreddato, e la ſua farina, e beano acqua, nella quale ſien bollite foglie di ſalci, e dell' erbe fredde, e orzo, poichè ſarà freddo: e ſe parranno troppo ripieni, ſi ſcemi lor ſangue. Ancora ſi dia loro a bere l'acqua delle mele afre, e delle prugne. E ancora ſi mangino le mele, e le prugne. O vero, che ſecondo Varrone, ſi cura queſta infermitade, cioè. Che ſi bagni d' acqua per tutto, e gli ſi fa unzione d' olio, e di vino tiepido, e ſi ſoſtiene dal cibo, e gli ſi pone alcuna coſa addoſſo, acciocchè non ſia percoſſo dal freddo, e quando ha ſete, gli ſi dia acqua fredda, e ſe non giova, gli ſi dee ſangue cavare, e maſſimameate dal capo. Ancora s' oppila loro, ed ingroſſa la milza, della qual malattia non guariſcono, ma lungamente ſi ſtanno così infermi, e cognoſconſi in ciò, che imbolſiſcono, o vero toſſono, e maſſimamente allora, che coſtretti ſon di trottare. Ancora enfiano i buoi per coſtipamento, cioè per iſtrignimento di ventre, per ventuſità generata ne' lor ventri: e

cognoſconſi in ciò, che ſe con la mano, o col dito ſaranno percoſſi, ſopra le fontanelle, che ſono allato all' anche di dietro, ſuona, come un tamburo, e pajono enfiati nel volto, e ſono di dolor tormentati. E alcuna volta ſi gittano in terra, e giacciono volentieri. Curanſi con criſtei, o con cannello, di che ſi diſſe di ſopra nel capitolo de' dolori del cavallo: o con mano di fanciullo unta nell' olio ſene cavi lo ſterco, e ſi tagli la vena della coda, con tagliente coltello, per quattro dita dilungi dall' uſcita di dietro, dalla parte di ſotto. Ancora ſi dannificano nel collo, per troppo aggravamento di ſconvenevole giogo, e maſſimamente allora, che ſarà loro ſopra 'l collo piovuto: e alcuna volta vi ſi rompe, per gli umori, a quel luogo corſi, la qual rottura ſi cura con le medicine da ſaldar la carne, e che generino il cuojo, le quali ſono ſcritte nelle cure delle infermità de' cavalli, in più luoghi, ed eziandio con altre coſe, le quali uſano li maliſcalchi de' buoi, e ſpezialmente con l' unzion dell' agrippa. Ancora ricevono leſion dalla ſpina, e dall' altre coſe acute, e dure, che ne' loro piedi, o altrove entrano, per alcuno accidente, per le quali ſono coſtretti di zoppicare, e curanſi in queſta maniera, cioè. Che ſi cavi quello, che ſia entrato ne' luoghi predetti, con le radici della canna peſte, o con le radici del dittamo, poſte nel luogo della leſion della ſpina, e faſciate con pezza, o con l' altre medicine, ſcritte nel trattato de' cavalli, della leſion della ſpina, ſi curino, sì come quivi pienamente ſi trattano. Ancora avvengono ad eſſi molte altre infermitadi occulte, e alcune manifeſte, e ſtanchezze, le quali avvengono, per troppa fatica, e caldo, le quali ſi conoſcono in ciò, che non mangiano, o che mutano l' uſato modo del mangiare, e che volentieri giacciono, e per lo caldo traggon fuori la lingua: e

mol-

molte altre mutazioni si possono in essi vedere da coloro, che gli hanno conosciuti, quando sono stati sani. I buoi sani, e forti, e presti si conoscono in ciò, che agevolmente si muovono, quando son tocchi, o punti, e hanno le membra grosse, e gli orecchi levati. Ma i belli, e forti buoi generalmente si conoscono, se tutti i membri son grossi, e si corrispondon bene insieme. Anche possón venire a' buoi certe altre infermitadi, le quali possono conoscere, e curare i buoni maliscalchi de' buoi, i quali hanno usato, e sperimentato cotali cose, per lungo tempo. Ma quelle cose, che io ho potuto con verità sapere, fedelmente ho messo in iscritto.

*Della diversità, e varietà de' buoi, e vacche, e d' ogni loro utilità.*

## CAP. LXVI.

INfra la generazion de' buoi, alcuni sono, che son neri, e grandi, e forti, e quasi indomiti, e si chiamano bufoli, i quali non son bene abili a' carri, nè all' aratro, ma legati, artificiosamente, con certe catene, s' adoperano a tirar per terra gran pesi, e molto volentieri dimorano nell' acqua, e le loro cuoja non son tanto buone, quanto quelle degli altri buoi, avvegnachè sieno molto grosse. Ancora la lor carne è troppo malinconica, e però non è buona, nè di troppo buon sapore, e avvegnachè cruda sia molto bella, tuttavia, qaando è cotta, diventa molto sozza. Anche sono altri buoi, i quali usiamo comunemente, e sono di tre maniere: de' quali alcuni son più grossi, che propriamente convengono alle pianure: alcuni son piccoli, i quali s' adoprano più propriamente ne' monti, e alcuni sono in quel mezzo, i quali si confanno all'

un

un luogo, e all' altro. Ancora ſono altri buoi, che ſon giovaniſſimi, la cui carne è di temperata compleſſione, onde dà buono nutrimento all' huomo, ed imperò conſerva la fortezza, e la ſanità. Altri ſono di perfetta etade, i quali propriamente, per le lor forze, ſono da mettere alla fatica, e le lor cuoja ſono ottime, per far ſuola di calzari, e la lor carne è mezzanamente malinconica, e non molto convenevole, ſe non a coloro, ch' hanno lo ſtomaco forte, e caldo, e a coloro, che molto ſi travagliano. Anche ſono altri buoi, che ſon vecchi, e pigri alla fatica, i quali ſon meno utili, che i predetti, e la lor carne ſi giudica eſſer troppo maninconica, e indigeſtibile. Ma il lor cojame è buono, ſpezialmente s' egli è groſſo. Le corna de' buoi ſon buone a far pettini: le loro oſſa a far dadi, e maniche di piccoli coltelli, e il loro ſterco è buono a letaminare i campi, e alberi, e a ſtuccare i granai, e certi altri vaſelli, e caneſtri. Ancora ſon vacche, le quali ſon grandi, o mezzane, le quali ſi tengono per generare, e nutrir vitelli, e buoi, i quali ſi mettono alli carri, e agli aratri, agli huomini neceſſarj: la cui carne, e cuoja ſon ſimiglianti a quella de' maſchi. Ma il lor latte, e cacio, avvegnachè ſia buono a mangiare, non ſi dee però tor loro, ma ſi dee laſciare per li vitelli, alle madri de' quali ſi diſidera la vita, le forze, e l' accreſcimento. E ſono altre vacche, le quali ſon piccole, che ſolamente ſi ritengono per latte, e per cacio, ed imperò, quindici dì dopo 'l parto, ſi deono uccidere i vitelli, e deputare al macello, la cui carne è temperata, e digeſtibile molto, e ottima a coloro, che dimorano in ripoſo. Ma il loro latte, e cacio aſſai ſi confà all' uſo dell' huomo, avvegnachè non ſia così buono, come quel della pecora. Anche ſi deono eleggere tali vacche, che non ſieno troppo piccole, e che abbian le poppe grandi.

*Del-*

*Delle pecore, come ſi comperano, e come ſi conoſce la lor ſanità, e la loro infermitade.*

## CAP. LXVII.

LE buone pecore ſi conoſcono all' etade, cioè: ſe non ſon vecchie, nè del tutto agnelle: imperocchè l' agnelle, per la lor giovinezza, non poſſono ancor generare, nè le vecchie, per la vecchiezza, concipere: ma quella etade è migliore, nella quale s' attende il frutto, che quella nella qual ſi ſpera la morte. Anche ſi conoſcono alla forma, perocchè la pecora conviene, che abbia largo, e ampio corpo, e che ſia piena di molta, e morbida lana, e con velli lunghi, e ſpeſſi, per tutto il corpo, ripiena, e maſſimamente intorno alla cervice, e al collo. Ancora è meſtiere, che abbiano il ſuo ventre piloſo, e le gambe baſſe, e le code lunghe in Italia, ma in Siria corte. Anche ſi conoſcono per lo parto, cioè, ſe ſono uſate di generar belli agnelli. Conoſceſi ancor la lor ſanitade, e infermitade, imperocchè ſe s' apiranno i loro occhi, e le loro vene ſaranno roſſe, e ſottili, ſaranno ſane. Ma ſe ſaranno bianche, e roſſe, e groſſe, ſaranno inferme. Ancora ſe preſe con mano nella ſchiena, preſſo all' anche, ſi ſtringono, e non piegano, ſon ſane, e forti: ſe ſi piegano, ſono inferme. Ancora ſe preſe nella pelle del collo, e tirate innanzi, ſtanno ferme, e appena ſi laſcin tirare, ſon ſane: ma ſe agevolmente ſi tirano, ſono inferme. Ancora ſe andranno arditamente per via, ſaranno ſane, ma ſe andranno gravi, e col capo baſſo, e inchinato, certamente ſaranno inferme.



Digitized by Google

*Come si tengano, e pascano, e in che luoghi.*

## CAP. LXVIII.

PRincipalmente si dee provveder della lor pastura, cioè, che per tutto l' anno sien ben pasciute d' entro, e di fuori. Appresso, che sieno in agiata stalla, e non ventosa, la quale abbia il suo riguardo, innanzi all' Oriente, che al Meriggio, e conviene, che 'l terreno, dove staranno, sia coperto di vermene, o di paglia, o d' altro strame, e che sia a pendìo, acciocchè si possa dall' umidità dell' orina agevolmente guardare, e purgare: imperocchè non solamente quelle umidità le lor lane corrompe, ma eziandio corrompe, ed intignosisce, ed infracida le loro unghie. Onde, dopo alcuni giorni, conviene, che si muti sotto esse altre vermene, o paglia, acciocchè più morbidamente si riposino, e sien più nette, perocchè in questo modo, pascono più volentieri. Ancora si dee fare una chiusura, per la quale si dividano le 'nferme dalle sane, e anche quelle, che hanno i piccioli agnelli. Ma queste cose si deono osservar ne' luoghi villatici delle ville, imperciocchè quelle, che pascono nelle selve, o vero campagne, portano i pastori con seco i graticci, o vero le reti, e tutte l' altre masserizie, con le quali dividono i pecugli delle pecore, le quali variatamente sogliono pasturare in diversi luoghi l' uno dall' altro lontano. Le pasture utili delle pecore son quelle, che nascono ne' campi novelli, o ne' secchi, e asciutti prati, ma le pasture de' paduli son nocive, e le pasture de' salvatichi luoghi son dannose alle pecore, che hanno la lana, perchè la pelano. Ancora spargere spesse volte del sale ne' luoghi delle pasture, o mischiarlo con quel che pascono, o ne' loro

ro abbeveratoi, è levar loro il faſtidio, cioè l'abbominazione: e nel tempo del Verno, ſe mancamento ſarà di fieno, o di paglia, ſi dia loro la veccia, o il più tenero dell'olmo, o del fraſſino, cioè cotal tenerume di vette ſecche, ſerbate, e ripoſte. E nel tempo della State ſi deono, al cominciamento, mettere alla paſtura, quando ſi comincia a far dì, allora, che 'l cominciamento della rugiada fa laudabile, per ſua ſoavità, la teneretta gramigna, o vero erba. E nell' ora quarta, allora, che 'l Sole comincia a ſcaldar l' aere, ſi dia loro a bere acqua di fiume chiariſſimo, o di pozzo, o ver di fontana. E nel mezzo del giorno, allora, che 'l Sole è caldiſſimo, ſi deono mettere, o ricorre in valle, o ſotto arbore, che faccia ombra. Poichè 'l Sole comincia abbaſſare, e allentare il caldo, e la terra da prima comincia a divenire umida, per l'ombra del Veſpro, e per la rugiada, rivocheremo alle paſture la greggia. E ſi de' provvedere, che ſi ſazino per abbondanza di paſtura, e che paſcano di lungi da' pruni, i quali ſcemano la lor lana, e guaſtano loro il corpo. Ma nel tempo della State, e de' dì della canicula, ſi deono le pecore in tal modo paſturare, che i capi delle gregge ſieno ſempre volti a contrario del Sole. Ma nel Verno, o nella Primavera non deono uſcire alla paſtura, ſe non quando ſarà riſoluto il gelicidio, imperocchè l' erba, ove ſarà la brina, o vero la pruina, genera loro infermitade, tuttavolta baſterà menare all' acqua una fiata per dì. Quando ſon ſegate le biade, ſi tengano nelle ſecce, la qual coſa è utile, per due cagioni: imperocchè ſi ſaziano delle ſpighe cadute, e perchè le terre, l' anno ſeguente, fanno miglior biade, calpeſtando lo ſtrame, e letaminando il luogo. Anche per tutta la State, preſtamente ſi mungono nell' aurora del dì, acciocchè l' uſata

pastura non perdano, e quando il Sol sarà riscaldato, si rimenino, acciocchè 'l caldo del Sole, o 'l vento caldo, non possa lor nuocere. Ma la sera stieno tanto fuori, che ricoverino il pasto, ch' elle avranno perduto il giorno: e quando saranno tornate, si guardi, ch' elle non sieno calde nell' ora, che nella stalla si mettono. Ma se sarà stemperato caldo, si vorranno menare in prossimane pasture, acciocchè possano ricoverare all' ombra, e i pastori non le lascino importunatamente ragunare, e strignere, nel tempo del caldo, ma sempre le sparpaglino temperatamente, e dividano, e quando si rimenano, non si mungano calde. Quando sarà l' aurora apparita, incontanente si menino alle madri gli agnellini, ove tanto lungamente dimorino, che per se medesimi vadano alla pastura: ove sollecitamente sien custoditi. E quando i pastori vedranno la mattina le tele de' ragnateli cariche d' acqua, non lascino pascere i pecugli: e se sarà gran caldo, e sarà piovuto, non le lascino giacere, ma si menino a' più alti luoghi, ove sien dal vento percosse, e sempre si muovano. Anche si deon guardar dall' erbe, sopra le quali vien l' arena. E disse ancora un' esperto pastore, che del mese d' Aprile, di Maggio, di Giugno, e di Luglio, non si deono lasciar molto pascere, acciocchè non diventino troppo grasse. Ma del mese di Settembre, d' Ottobre, e di Novembre, dopo la mezza terza, si deon lasciar tutto 'l giorno nelle pasture, acciocchè ingrassino quanto possono, acciocchè meglio possano uscir del Verno. Nell' Autunno si voglion vender le deboli, acciocchè 'l Verno non vengan meno.



Digitized by Google

*Quando, e quali montoni ſi debbono ammettere, e quanto ſtieno pregne, e quante pecore baſtino a un montone.*

## CAP. LXIX.

DEl meſe d' Aprile ſi fa la prima copritura de' montoni, acciocchè 'l tempo del Verno truovi già grandi, e compiuti gli agnelli. Anche ſi fa del meſe di Giugno: e ancora ſe ſi fa del meſe di Luglio, gli agnelli nati, innanzi al Verno, vivono, e vanno innanzi. La ſeconda copritura ſi fa dopo mezzo il meſe d' Ottobre, acciocchè intorno al principio della Primavera partoriſcano, allora, che l' erbe naſcono. E dice Ariſtotile, che chi vorrà, che gli agnelli ſien maſchi, ſi deono eleggere i luoghi ne' quali ſpiri il Settentrional vento, e contra cotal vento paſcere il gregge. E chi vorrà, che ſien femmine, sì de' cercare i luoghi, dove ſpiri i venti Auſtrali, e dirizzar contr' a quegli il gregge. Ancora ſono alcuni, che due meſi innanzi rivocano, e coſtringono i montoni dal coito, acciocchè 'l lungo deſiderio del coito, meglio accenda a ciò fare. Altri ſono, che gli laſciano a lor volontade coprire, acciocchè non gli manchi il parto per tutto l' anno. Ancora ſecondo che ſcrive Varro, tutto 'l tempo, che le pecore mettono in luſſuria, deono una medeſima acqua uſare, perocchè il mutamento dell' acqua diverſifica la lor lana, e corrompe il ventre. E quando tutte avranno conceputo, ſi deono i monton rimuover da eſſe, perchè farebbe danno, per la lor moleſtia. E non ſi dee laſciare ammontar la pecora di minore età di due anni, perocchè quello, che ne naſceſſe, non ſarebbe accettevole, e quelle n' attriſterebbono. Ancora la pregnezza della pecora ſi ſtende infino in cencinquanta giorni, ed imperò ſi

deono fare in tal tempo coprire, che partoriſcano intorno alla fine dell' Autunno, allora, che l' aere è temperato alquanto, e comincia a rimettere l' erba, per le prime piove. Anche ſi deono eleggere i montoni bianchiſſimi, in quelle contrade, dove le pecore ſon bianche. Anche ch' abbiano le lane morbide: ne' quali, non ſolamente la bellezza del corpo conſiderar ſi dee, ma eziandio la lor lana, la quale, ſe ſarà macchiata, renderà variati figliuoli, e ſe ſarà nera, ſaranno neri. Del bianco ne naſceranno d' altro colore, ma del nero, ſecondo che dice Columella, non ſi può giammai altro, che nero creare. Ancora eleggeraſſi il montone alto, e grande, e con grande, e lungo ventre, di bianchiſſima lana coperto, con coda lunghiſſima, e larga, con le corna torte, e inchinate verſo la bocca, e con gli orecchi coperti di lana, e che ſieno ampli nel petto, e larghi nelle ſpalle, e nelle groppe: e che abbiano il loro vello ſpeſſo, e larga fronte. I teſticoli larghi, e che ſia di prima etade. Il quale tuttavolta puote, infino agli otto anni, operare utilmente. Ancora ſi dee la pecora di due anni coprire, quando biſogno ſarà, per figliare, infino ne' cinque anni, la quale ne' ſette muore, e vien meno. Anche pe' figliuoli ſi conoſce il montone, ſe genera begli agnelli: e diceſi, che un montone baſta a cento pecore. E dice Varro, che quante ſono le centinaja delle pecore, cotanti montoni baſteranno.

*Quando ſi tondono, e come, e quando ſegnar ſi debbono.*

## CAP. LXX.

DEl meſe d' Aprile, ne' luoghi caldi, ſi tondano le pecore, e i ſerotini agnelli ſi ſegnino: ma ne'

ne' temperati luoghi si deon tonder del mese di Maggio, e spezialmente allora, che cominciano a sudare, in qualunque tempo, e dall' Equinozio della Primavera, infino al Solstizio, secondo che dice Varro. Ma le tondute pecore ajuterai in questo modo. Prenderai il sugo de' lupini cotti, e la feccia del vin vecchio, e mischierai con essi la morchia dell' olio: delle quali cose, in un corpo ridotte, le tondute pecore ugnerai, e dopo i tre giorni, se 'l mar vi fia prossimano, si tuffino dalla proda: ma se si pascono in altri luoghi, con acqua piovana, alquanto cotta con sale, si lavino allo scoperto, dopo l' unzione, le lor membra: imperocchè la pecora, in tal maniera curata, per tutto l' anno si dice, che non diventa rognosa, e dicesi, che genera morbida, e lunga lana. Ma le pecore lavate, conviene, che tre dì, per anno, s' ungano d' olio, e di vino: Per li serpenti, i quali spesse volte stanno nascosi sotto i lor piedi nelle stalle, arderemvi spessamente cedro, e galbano, o capelli di femmina, o corna di cervi. E se alcuna si magagnasse, o tagliasse nel tondere, sì si dee quel luogo ugnere con liquida pece. Alcuni sono, sì come gli Spagnuoli, che le tondono due volte per anno, e le tondono di sei mesi in sei mesi.

*Del conoscere l' età delle pecore.*

## CAP. LXXI.

I Denti delle pecore si mutano dopo i diciotto mesi, cioè due dinanzi, e poi, dopo i sei mesi, si mutano i due prossimani, e poi tutti gli altri, sì che s' agguagliano in tre anni, o in quattro al più, e infinattanto che sono ineguali, son giovani, e quando

Digitized by Google

do ſono eguali, ſono compiute, e fatte. Quando ſi ſcalzano, e crollano, e ſcemano, e ſi corrompono ſono vecchie, e allora il lor muſo diventa bigio, e groſſo: e ſtanno in buono ſtato, e proſperità, infino a otto anni: alcune baſtano infino a dieci, ſe ſaranno paſciute bene, ma ſe ſoſterranno fame toſto invecchieranno.

*Quando, e come ſi mungono, e come ſi fa, e conſerva il cacio.*

## CAP. LXXII.

INfino alla feſta di San Michele, ſi mungono le pecore due volte per giorno, e da indi innanzi una volta, acciocchè troppo graſſe non ſi mettano co' montoni, sì che in iſconvenevol tempo non partoriſcano. Ma dopo la congiunzion de' montoni ſi guardino, acciocchè ſien graſſe. Per tutta la State preſtamente ſi mungano, in ſu l' aurora, acciocchè in convenevole ora ſi menino alla paſtura. E quando ſi mungono, ſi dee ſtar cheto, eccetto che 'l maeſtro, il qual ſolamente parli quello, che è di biſogno. E rappiglieremo il cacio di puro latte, con preſame dell' agnello, e del capretto di latte, con la pellicina, che ſuole eſſere accoſtata loro a' lor ventricini, o co' fiori del cardo ſalvatico, o col lattificcio del fico: del quale ſi dee tutto 'l ſiere ſcolare, acciocchè con la ſoppreſſa ſi coſtringa: e poichè ſi comincierà ad aſſodare, ſi ponga in luogo oſcuro, e freddo, e ſoppreſſato che ſia, ſi lievi via la ſoppreſſa: e ſi dee ſpruzzare con ſal trito, e arroſtito: e fatto più duro, ſi ſoppreſſi, e calchi più fortemente, e dopo alquanti giorni, aſſodate le forme, ſi pongano ſu pe' graticci, per modo, che l' una non tocchi l' altra, e ſi ponga in luogo chiuſo, e rimoſſo da' venti, acciocchè ſtia tene-

ne-

nero, e graſſo. I vizj del cacio ſon queſti, cioè. S'egli è ſecco, o veſpajoſo, la qual coſa avverrà, quando ſarà poco premuto, o riceverà troppo ſale, o ſe e' riarda, per lo caldo del Sole. Anche ſono alcuni, che quando fanno il cacio freſco, peſtano i guſci verdi de' pinocchi, e miſchiano col latte, e rappigliano con eſſo il timo peſto, e colato. Ancora gli potrai dare ogni, e qualunque ſapore, che tu vorrai, cavato, che tu n' abbi il graſſo, aggiugnendogli quella coſa, della qual tu vorrai, ch'egli abbia 'l ſapore.

*Della 'nfermità delle pecore, e lor cura.*

## CAP. LXXIII.

SOtto la gola delle pecore naſce alcuna volta gozzo, per abbondanza d' umori, che dal capo diſcendono, e perforavi la pelle, ed eſcene a poco a poco un' umore, fatto quaſi, come acqua, e guariſcono. Anche ingroſſa lor la milza, ed enfia, e queſto avviene ſpeſſo del meſe di Maggio, e d' Aprile, per moltitudine di ſangue groſſo, e viſcoſo: onde ſpeſſo muojono ſubitamente, e vale ad eſſe, ſe per lo naſo ſi mette uno ſtecco di due dita, faccendone uſcir molto ſangue: onde certe guariſcono, e certe nondimeno muojono. Anche hanno certe febbri, le quali ſi poſſon conoſcere, e curare, al modo, che ſi diſſe nel trattato de' buoi. Poſſono ancora ad eſſe altre infermità avvenire, le quali fanno conoſcere, e curare gli eſpertiſſimi Paſtori, i quali tutto 'l tempo della lor vita mettono nella guardia delle pecore, e ſolamente in cotali coſe ſtudiano.

*Degli*

*Degli agnelli, come si tengano, e quando si castrino.*

## CAP. LXXIV.

QUando nascono gli agnelli, ciascuna settimana, per ispazio d' un mese, si dia loro il sale, da indi innanzi in ogni tempo, d' ogni quindici giorni una volta, e quando si rimuovono dalla madre, incontanente si tondono per li pidocchi, ed anche crescon meglio, e ciascuna settimana si dia loro il sale, e intorno a Pasqua di natale si giungono con le madri, secondo che dice Palladio. Ma Varro dice, che quando le pecore cominciano a partorire, i pastori le mettano in quelle stalle, le quali hanno ordinato a ciò in disparte, e ivi dentro gli agnelli, nati di fresco, pongano innanzi al fuoco, e gli tengano con la madre, per ispazio di due, o di tre giorni, infinattanto, che la cognoscano, e si satollin del pasto. Appresso, quando le madri vanno alla pastura, con la greggia, ritengano gli agnelli, i quali, poichè le pecore saranno rimenate la sera, sono nudriti del loro latte, e si mettono ancora in disparte, acciocchè non sieno calpestati dalle madri la notte. Questo medesimo fanno la mattina innanzi, che le madri escano alla pastura, acciocchè gli agnelli si sazino di latte, per ispazio di dieci giorni. E passato il detto tempo, ficcano certi pali, e leganvegli, con alcuna funicella leggieri, l' uno dall' altro partito, acciocchè tutto 'l giorno in qua, e 'n là correndo insieme, non si guastino membro alcuno. E se l' agnello non andrà alla poppa della madre, vi si dee portare, e ugnere le sue labbra di biturro, o di grasso di porco, e accostar le labbra al latte, e dopo pochi giorni, gittar loro la veccia molle innanzi, o erba tenera, prima che

Digitized by Google

che escano alla pastura: e anche quando saranno tornati. E in cotal modo si nutriscano infinattanto, che sieno di quattro mesi. E in quel mezzo non si mungano le lor madri. E quando gli agnelli son dalle madri rimossi, e partiti, si dee aver diligenzia, che, per desiderio, non invecchiuzziscano: ed imperò si deono morbidamente nutrire, e con buon pasti, e guardargli dal freddo, e dal caldo, acciocchè non patiscano. E quando per dimenticamento del latte, non desidera la madre, allora si metta nella greggia, con l'altro bestiame.

*Dell' utilità delle pecore, e agnelli.*

## CAP. LXXV.

L'Utilità delle pecore è grande, imperocchè della lor lana si fanno i vestimenti necessarj, e dilettevoli alla sanità, e alla vita dell' huomo, la quale, quanto è più sottile, tanto è migliore, e di più valuta. Delle lor pelli co' peli, si fanno le pelliccie, e i foderi de' panni, che sono utili nel tempo del freddo: e delle cuoja pelate si fanno calzamenti, e carte. E il lor latte è convenevole a usare in cibo, e assai salutevole, il quale, quanto è più fresco, tanto è migliore, e quanto è più spesso, tanto è di maggior nutrimento: e la sua acquosità, la quale è il siero, solve il ventre, e ne mena fuori la collera. E 'l cacio, che sene fa, è nutrimento del corpo dell' huomo, lo quale quanto più è fresco, tanto più e migliore: e quanto più è secco, e vecchio, e più duro, tanto più è piggiore; e quello che è troppo salato, o troppo viscoso, o che troppo si spezzi, non è buono, secondo quel che dice Rasis: ma quello è buono, che tiene il mezzo

intra l' uno, e l' altro. La carne della pecora, non è mica di ſapor dilettevole, ed è troppo umida, e ſconvenevole, ſe non ſe forſe già a' viliſſimi villani, avvezzi a mangiarla, i quali di continue fatiche ſi travaglino. La carne degli agnelli è aſſai conveniente allora, che ſia dal latte partita, ma quella de' caſtroni è ottima, e di molto, e buon nutrimento, ſe ſarà d' un' anno, ſecondo che dice Avicenna. Ma, paſſata la detta età, è piggiore, è quanto più invecchia, tanto è piggiore, è più dura a ſmaltire. Le pelli, e le lane degli agnelli ſono ottime, e più acconce al coprimento del corpo dell' huomo, che quelle delle madri.

*Delle capre, capretti, quali s' eleggano, e come ſi tengano, e della loro età, e pregnezza.*

## CAP. LXXVI.

COlui, che vuole ordinare, e far greggia delle capre, conviene, nel ſuo eleggere, conſideri prima l' etadi, cioè, che apparecchi quella, che poſſa far frutto, e figliare: e di queſte apparecchi innanzi quella, che più lungamente fruttifichi: e imperò è da ſapere, che la giovane è più laudabile, che la vecchia. Nella lor forma ſi dee guardare, che ſieno ferme, grandi, e con corpo lieve, e morbido, e che abbiano il pelo ſpeſſo, e che abbiano ſotto 'l mento due tettole pendenti, perchè queſte cotali ſono più fertili, e fruttuoſe. E che abbiano grandi uberi, acciocchè abbian molto, e graſſo latte. Anche ſi dee guardare, che 'l becco abbia ſimiglianti tettole ſotto 'l mento, e 'l gorgozzule abbia lungo, e la ſua cervice ſia corta, e piena, e gli orecchi piegati, e grandi, e che 'l ſuo capo ſia piccolo, ſplendido, di ſpeſſo,

ſo, e di lungo pelo, e che ſia convenevole ad entrare alle capre in anno, il quale non dura oltre a ſei anni. E delle capre, quelle, che due volte partoriſcono l'anno, ſon migliori, e i maſchi, di queſta cotale ſchiatta, ſi deono più toſto eleggere, per mettere alle capre. E a queſto beſtiame ſon migliori le ſtalle, le quali guardano al levamento del Sole di Verno, e che hanno lo ſpazzo laſtricato, o ammattonato, acciocchè la loro ſtalla ſia meno umoroſa, e lotoſa: anche ſi metta lor ſotto certe verghe, acciocchè non ſi bruttino: e ſi deono tenere, e paſcere, quaſi al modo delle pecore. Ma queſto beſtiame ha certa proprietà, cioè: che più ſi diletta di paſcere in ſalvatichi boſchi, che ne' prati, imperocchè ſtudioſamente ſi paſturano di ſalvatichi boſchi: e ne' luoghi cultivati ſchiantano, e rompono, e rodono le verghe de' piccioli arbucelli: ed imperò da *carpendo*, ſon dette capre. Perlaqualcoſa in ſu l'allogagion del podere ſi vuol far patti, che 'l lavoratore non paſca la capra in ſul podere. Dopo l'Autunno ſi ricolgono i becchi nella gregge, imperocchè quella, che concepe, dopo il quarto meſe, partoriſce nel tempo della Primavera. E quando i capretti ſon di tempo di tre meſi, ſi ſottomettono, e cominciano a eſſer nella gregge. Credeſi, che ſia aſſai gran gregge quella, infino a cinquecento, imperocchè le capre ſon randage, e ſi diſpargono: ma il contrario avvien delle pecore, le quali ſi raunano, e ammonticchiano inſieme in un luogo. A ogni decina di capre baſta un becco. Anche non ſi deono ſerbare da otto anni innanzi, imperocchè da indi innanzi diventano ſterili. Anche non ſia niuno, che prometta le capre eſſer ſane, imperocchè, ſecondo che ſcrive Varro, non ſon giammai ſanza febbre. Ancora ſpeſſamente avviene, che ricevano piaghe ne' corpi loro, imperocchè tra loro combattono



Digitized by Google

con le corna, e anche pascon in luoghi spinosi: le quali si debbon curare nel modo, che de' cavalli si disse, in più capitoli. L' utilità delle capre è spezialmente nelle pelli, nel latte, e ne' cavretti, imperocchè delle loro pelli si fa ottimo calzamento, e sene cuopron le selle de' cavalli. Il lor latte è molto, e ottimo al corpo dell' huomo, e spezialmente non rappreso, e che abbia poco della sustanzia del cacio. Il cacio, che sene fa, non è tanto laudabile, quanto quello delle pecore. La lor carne è troppo secca, e dura a smaltire, e però è rea, ma la carne de' capretti è ottima, e spezialmente di que', che poppano: e delle lor pelli si fanno ottime carte, e dilicati calzamenti, convenienti a coloro, che dilicatamente viver desiderano.

*Delle troje, porci, e verri, come s' eleggano, e come si tengano, e della loro età, e della loro utilità, e pregnezza.*

## CAP. LXXVII.

I Verri si deono elegger grandissimi, e d' ampio corpo, e sieno innanzi tondi, che lunghi, e che abbiano gran ventre, e groppa: il grifo corto, e la cervice spessa di gangole, e che sia innanzi d' un colore, che di variati colori, e che sieno lussurioſi, di tempo d' un' anno, i quali, insino al quarto anno, si posson mettere alle troje. Le troje dovemo eleggere, che abbiano i loro fianchi lunghi, e che abbiano gran ventre da poter sostenere il peso de' figliuoli. In tutte altre cose deono esser simiglianti a' verri. Ma nelle fredde regioni si debbono scegliere di spesso, e nero pelo, e nelle temperate contrade si prendano di qualunque pelo saranno. Anche si scelgan

gan di buona ſchiatta, acciocchè partoriſcan di molti porci. Queſto beſtiame ſi può in tutti i luoghi tenere, e avere: ma meglio dimorano ne' campi paludoſi, che negli aſciutti, e ſpezialmente, dove abbonda ſelva d' arbori fruttuoſi. La qual, poichè ſaranno i frutti maturi, ſoccorra al mutamento dell' anno, cioè nel tempo del Verno. Nutricanſi maſſimamente ne' luoghi, dove la gramigna abbonda, e l' erbe delle canne, e de' vinchi: ma quando mancano gli alimenti, ſi deono dar loro nel Verno le ghiande, le caſtagne, e ſimiglianti coſe, o le fave, o l' orzo, o 'l grano: imperocchè queſte coſe non ſolamente ingraſſano, ma danno dilettevol ſapore alla carne. Nel tempo della State ricolgano il paſto la mattina, e innanzi, che il caldo cominci, ſi ricolgano, e vadano in luogo ombroſo, e maſſimamente in luogo, ove ſia acqua. E poi, dopo il Meriggio, quando il caldo è allenato, vadano alla paſtura. Nel tempo del Verno, non paſcano innanzi al conſumamento della rugiada, e che 'l ghiaccio ſi ſtrugga. Queſti, come l' altro gregge, non ſon da chiudere inſieme, ma faremo i porcili ſotto il portico, ne' quali ciaſcuna troja ſi rinchiuda. I quali porcili dalla parte di ſopra deono eſſere ſcoperti, acciocchè il paſtore liberamente poſſa vedere il lor numero, e che poſſa ſpeſſe volte ajutare, e ſovvenire a quegli, che ſono calpeſti dalle madri, cavandogli lor di ſotto, e ancora di rinchiuder con ciaſcheduna i proprj porcelli. E ſecondo che dice Columella, non ne dee più d' otto nutrire. Ma pare a Palladio, che ſei ſien baſtevoli. Perocchè avvegnachè più ne poſſa nudrire, tutta fiata ſpeſſe volte vien meno, per maggior numero, che non è uſata. E Varro dice, che tanti porci può partorir la troja, quante poppe ella ha, e ſe meno ne partoriſce,

ſce, dice, chè non è a ſufficienza fruttuoſa, e ſe più ne partoriſce, dice ch' è maraviglia, fra le quali maraviglie ſi ſcrive quella antichiſſima, cioè. La troja d' Enea di Lavinia partorì trenta porcelli bianchi. Poſſonſi nutrire prima otto porcelli, quando ſon piccoli, ma, quelli creſciuti, la metà ſene lievi, imperocchè nè la madre può dar loro ſufficiente latte, nè que', che ſon generati, ſi poſſon fortificare. I verri, che ſi deono mettere alle troje, ſi deono due meſi innanzi metter da parte. E l' ottimo tempo di mettere alle troje, ſi è da calendi di Febbrajo, infino a' dodici di Marzo, e così avviene, che partoriſce la State, imperocchè quattro meſi ſta pregna, e partoriſce, quando la terra è pregna di paſtura. E non ſi deono far coprir quelle, che ſieno di men tempo d' un' anno. Anche è meglio ad aſpettare, che ſieno di venti meſi, acciocchè partoriſcano poi nel tempo di due anni. E dal tempo, che avranno cominciamento, ſi dice, che partoriſcono infino all' anno ſettimo. E quando ſi congiungono ſi voltolano volentieri nel loto, il quale è il lor ripoſo, sì come degli huomini il lavarſi. E quando tutte le troje avranno conceputo i porcaſtri, ſi ſpartiſcono da capo i verri, e ſi mettono da parte. Il verro quando è d' otto meſi, comincia ad entrare alla troja, è ciò puote infino alli quattro anni fare, da indi innanzi la ſua virtù torna addietro, infinattanto, che perde la poſſibilità del coito, dipoi ingraſſato, ſene fa carne. Il porco ſuol venire a tanta graſſezza, che ſe medeſimo, ſtando ritto, non può ſoſtenere: onde ſi dice, che in Luſitania s' ucciſe porco, che fu trovato cinquecento ſettantacinque libbre, e dalla cotenna all' oſſo, ſi trovò la carne alta un piede, e tre dita, col lardo, ſecondo che ſcrive Varro. Anche ſoggiugne, che fu veduta in Arcadia una troja, la quale, per la molta graſſezza, non ſolamente

te non si poteva levare, ma in essa si ritrovò, che un topo fece il nido, e figliò. La fecondità della troja si conosce in ciò, che quello, che fa nel primo parto, non molto muta ne' parti seguenti. I porcai lasciano i porci due mesi con le troje, da indi innanzi, quando già possono pascere, gli rimuovono. I porci, nati nel Verno, diventan magri, per lo freddo, e perchè le madri gli schifano, per lo poco latte, e perchè fanno lor male alle poppe, co' denti. Il loro anno è diviso in due parti, imperocchè due volte partoriscono l'anno, e portano i figliuoli quattro mesi, e due gli nutriscono. Convienſi fare il porcile alto dattorno di tre piedi, e poco più ampio di quell' altezza da terra, acciocchè quando la troja pregna vorrà uscirne, non si scipi. Il modo dell' altezza sia in guisa, che 'l pastore possa agevolmente guardar dentro, sì che alcun porcello non sia calpestato dalla madre, e acciocchè agevolmente possa purgare il porcile. Nel porcile, dee esser l' uscio col sogliare di sotto, alto un piè, e un palmo, acciocchè i porcelli non ne possano uscir fuori, quando la troja. E anche dee il guardian de' porci, per tutte le volte, che purga il porcile, mettervi dentro la rena, o alcuna altra cosa, che sughi l' umore. E quando la troja avrà partorito, la dei provveder di maggior quantità di cibo, per lo quale possa più agevolmente avere l' abbondanza del latte: alle quali si suol dare, intorno a due libbre d' orzo, bagnato in acqua, la mattina, e la sera, se non s' avesse altra cosa, che mettere loro innanzi. Le troje si deono abbeverare due volte il giorno, per cagion del latte. Quando i porcelli sono svezzati dalla poppa, se 'l podere, e 'l luogo, il dà, si suol dar lor la vinaccia, e i granelli dell' uve. E non si metton fuora dal primo dì, che fanno i porcelli, infino al decimo giorno, se non per abbeverarle,

le, e paſſato il decimo giorno, ſi laſcino alla paſtura uſcire, in luogo proſſimano alla villa, acciocchè per lo ſpeſſo ritornamento, poſſa nutricare i ſuo' porcelli. E poichè i porcelli ſaranno creſciuti, ſeguiranno la madre alla paſtura, e dipoi ſi dipartano dalla madre, e paſcano indiſparte. Anche dee il guardator de' porci avvezzar le troje, sì che facciano ogni coſa al verſo della zampogna. E primieramente, quando ſaranno chiuſe, s' aprano, quando s' avrà ſonato, acciocchè poſſano uſcire in quel luogo, dove fia ſparnicciato l' orzo: imperocchè in queſto modo meno ſi diſperde, che ponendolo in monticelli, e agevolmente ve ne vengono più a rodere: ed imperciò ſi dice, che ſi ragunin con la zampogna, acciocchè in ſalvatico luogo, diſperſi, non periſcano. Caſtranſi utilmente i verri di tempo d' un' anno, e non deono eſſere di men tempo di ſei meſi, la qual coſa fatta, mutano il nome, e di verri ſon detti *majali*. Della ſanità de' porci, una ſola coſa, per modo d' eſemplo, dirò, cioè. Che a' porci, che poppano, ſe la troja non può aver latte, ſi convien dare il grano fritto, imperocchè crudo ſolve il lor ventre: o metter loro innanzi l' orzo bagnato, infinattanto, che ſi facciano di tre meſi. Infra cento troje ſi crede, che dieci verri baſtino. L' utilità de' porci è in ciò. Che primieramente la lor carne è convenevole ad uſare in cibo freſca, e ſecca: e il loro lardo è ottimo per condire tutti i cibi, e la lor ſugna è buona per ugnere calzamenti, e conſervargli, e in molti unguenti da curare infermitadi. Ancora ſen' hae un' altra utilitade, cioè. Che meſſo nelle vigne, innanzi che mettano, o che s' apparecchino a ciò, e anche fatta la vendemmia, ne ſterperanno la gramigna, e quaſi le fanno tanto utile, quanto 'l cavare.

De'

*De' Cani, quali debbono eleggersi, come tenere, e ammaestrare, e della loro utilità.*

## CAP. LXXVIII.

IL Cane è guardiano di quel bestiame, che ha bisogno della sua compagnia, per via di difensione, infra le quali bestie sono massimamente le pecore, e le capre, imperocch' elle sogliono esser prese da' lupi, contr' a' quali ordiniamo i cani, per difensione. Nella gregge de' porci, sono alcuni, che si difendono, sì come i verri, i majali, e le troje. Le generazion de' cani son due. L' una è quella de' levrieri da giugnere, e da cacciar le fiere: l' altra generazione è quella, che si tengono per guardare, e questi si confanno a' pastori, e di questi intendo di trattare, a perfezion di quest' arte. Primieramente dico, che si convengono apparecchiare, e disporre a questo uso, d' età conveniente, imperocchè i piccoli catelli, e i vecchi cani, non difendono le pecore, nè eziandio lor medesimi, e le più volte son preda de' lupi. Deono ancora esser belli nella faccia, e d' ampia grandezza, e con gli occhi nericanti, o rossicanti, e di nari proporzionevoli, e le loro labbra sieno quasi nere, o rosseggianti, e che abbiano il mento indentro, del quale escano fuori due denti, l' uno dalla parte destra, e l' altro dalla sinistra, un pò maggiori, che que' di sopra, e che sieno diritti, anzi che torti, e che abbiano i denti acuti, e dal labbro coperti, e che abbiano i capi, e gli orecchi grandi, e piegati, e con le cervici, e col collo grosso, e le giunture de' membri lunghe, e che abbiano i piè grandi, e alti, e le loro dita spartite, e li loro unghioni sien duri, e piegati: e ancora che il lo-

ro corpo ſia pendente, e la loro ſchiena nè alta, nè chinata, o vero piegata, e coda groſſa, e il loro latrare ſia grave, e con grande aprimento di gola, e 'l miglior colore, è color lionino. Le cagne deono eſſer piene di mammelle, e i capi delle mammelle uguali. Ancora ſi dee prender guardía di non comperare cani da beccai, nè da cacciatori, imperocchè i primi ſono inutili a ſeguir le pecore, e i ſecondi ſe vedranno la lepre, o 'l cervito, più toſto, che alle pecore, gli andranno dietro. Perlaqualcoſa de' cani, che ſi comperranno da' paſtori, quello è migliore, che è uſato ſeguir le pecore, e che non ſarà avvezzo ad alcuna coſa: imperocchè il cane, con agevol coſa s' avvezza, e s' auſa. I cani ſi deono ben paſcer di pane, allora, che ſon con la greggia, acciocchè per la fame, vogliendo cercar del cibo, non ſi partiſſono dalle pecore. Anche non ſi deon laſciar manicar la carne della pecora morta, acciocchè per lo ſapore non s' avvezzino a far danno alla greggia, ma dienſi loro l' oſſa ben trite, e rotte, imperocchè, per queſto, i lor denti diventano più ſaldi, e forti, e la bocca più larga: perchè più forte menano le maſcelle, e più ſuſtanzia hanno per lo ſapore delle midolle, e prendano il giorno il cibo, dove paſcono, e la ſera nel luogo dove s' aſtallano. Le cagne ſogliono tre meſi ſtar pregne, e quando partoriſcono, e ne fanno molti, ſi convengono elegger quelli, che vorrai per tenere, e tutti gli altri gittera' via, perocchè quanti men ſene laſcia loro, tanto, nutricandogli, diventan migliori. Anche ſi mette loro alcuna coſa ſotto, per la quale ſtieno più morbidamente, e ſi nutriſcano più agevolmente. I catellini cominciano a vedere in venti giorni: in due meſi, dal parto, non ſi diſgiungono dalla madre, e menanſi molti in un luogo, e ammettonſi a combattere, acciocchè più aſpri

ſpri diventino. Anche avvezzinſi a ſtar legati, prima con lenti legami, i quali ſe di rodergli ſi sforzano, ſi dia loro delle buſſe, perchè non vi s' auſino. Alcuni con noci greche, con acqua trite, ungon loro gli orecchi, ed entro a' diti, acciocchè le moſche, e pulci, che quivi ſtar ſogliono, non gli offendano, che ſe non ſi faceſſe, diventerebbono ſtizzoſi. E acciocchè non ſien feriti dalle beſtie, ſi pongon loro collari di ferro, aventi ſotto lieve cuojo, e co' chiovi confitte, acciocchè al collo non nuoca la durezza del ferro. Il numero de' cani, per la moltitudine delle pecore, che ſi tengono ne' luoghi ſalvatichi, vuole eſſer molto, ma nel villatico gregge due ne baſtano, maſchio, e femmina, imperocchè inſieme più ſon continui, e l' uno per l' altro diventa più aſpro. Se l' uno ne inferma, ſanza can non rimanga la gregge, i quali s' avvezzino la notte a vegghiare, e il dì rinchiuſi dentro a dormire.

*De' Paſtori quanti, e chenti debbiano eſſere.*

## CAP. LXXIX.

ALle maggiori torme di pecore, di neceſſità, convengono eſſere huomini d' età compiuta, alle minori i fanciulli alcuna volta baſtano. Anche a quelle, che ſono alle montagne, ſi richieggono perſone più ferme, che a quelle, che ſon nelle valli, e che ogni ſera tornano alla ſtalla. Adunque ne' boſchi è lecito veder la gioventù, e quella quaſi armata, ma nelle valli, non ſolamente i fanciulli, ma le fanciulle agevolmente le paſcono, nel dì. Paſcer ſi debbono le greggi inſieme convenevolmente. Ciaſcuno la notte debbe ſtare intorno al ſuo gregge, e comunemente tutte vederle per novero: e alcuna volta ſi dee ridu-

cer la gregge al ſuo luogo, e ſotto un maeſtro, cioè un guardatore, debbono eſſer tutte, e queſti ſia maggiore, e più ammaeſtrato di tutti, e a lui tutti gli altri debbono ubbidire: e conviene, che ſia di più età, che gli altri, acciocchè meno abbia a durar fatica. Nè vecchio, nè troppo giovane, ma che poſſa ſoſtener la fatica delle montagne, la qual di neceſſità convien, che ſi faccia da coloro, che 'l gregge ſeguitano, e maſſimamente *i caprini*, i quali per le rupi continuamente vanno paſcendo; ſieno huomini feroci, e veloci corridori, e di membri eſpediti, che non ſolamente il beſtiame ſeguir poſſano, ma da' rubatori, e lupi difendere, e che poſſano ſoſtener le fatiche, che biſogna, correre, e lanciare, perchè ognuno a queſto uficio non è adatto. Al maeſtro provveder conviene, che ſeguitino tutti ſtrumenti, che alle pecore, e a' paſtori è biſogno, e maſſimamente alla vita degli huomini, e a medicine delle pecore. Alla qual coſa hanno giumenti da baſto del Signore, altri cavalli, altri muli, o vero aſini, o vero altre beſtie, che il peſo addoſſo portar poſſono. Quegli, che ſtanno continuo nel podere, agevolmente hanno la conſerva nella villa, che a' paſtori le coſe neceſſarie apparecchia: ma a quelli, che ne' boſchi, e ne' ſalvatichi luoghi, paſcon le gregge, aggiugner vi ſi convien femmine, le quali il gregge ſeguitino, e che apparecchino il cibo de' paſtori, acciocchè ſieno più ſolleciti. Il maeſtro delle pecore, ſanza lettera, ſofficiente non è, perciocchè le ragion del Signore, nè altro dirittamente far non puote. Il numero de' paſtori eſſer dee, ſecondo la moltitudine delle pecore, e ſecondo la diverſità de' luoghi da paſcere, e i venditori degli agnelli, e i facitori del cacio, e de' caci maggiori, e de' minori, e così, ſecondo gli uficj, che tutte le coſe, che ſono biſogno ſi forniſcano.

*Del*

Digitized by Google

*Del lepraio, e lepri, e degli altri animali salvatichi, che son da rinchiudere.*

## CAP. LXXX.

IL leporario è un luogo rinchiuſo, nel quale ſi racchiudon le lepri, e i cavrioli, e i cervi, e i conigli, e altri animali non rapaci, così anticamente chiamato, imperocchè le lepri maſſimamente s' inchiudevano in quello. Ma di tutte queſte coſe la guardia, l' accreſcimento, e 'l paſto è manifeſto, e conoſciuto, ed imperò brevemente è da ſpiegare. Vuole eſſere il luogo aſſiepato intorno di materia, con foſſe, o vero ripe, grande, o piccolo, ſecondo la poſſibilità del Signore. Si faccia tanto alto, e ſerrato, che nè lupo, nè altra beſtia entrar vi poſſa, nè di ſopra ſaltare. E quivi conviene eſſer luoghi naſcoſi, con virgulti, ed erbe, dove le lepri, di quando in quando, naſconder ſi poſſano, e arbori con grandi rami, i quali, dal percotimento dell' aguglie, le difendano: nel quale ſe lepri maſchi, o femmine poche metterai, in breve tempo il luogo ſen' empierà, tanta è la fecondità di queſti quadrupedi, che ſpeſſo ſi truova, che poi, che hanno figliato, di novello incontanente ſon groſſe degli altri, i quali hanno nel ventre. Ed imperò chi vuol conoſcere il maſchio dalla femmina, sì come ſcrive Arcadio, i fori della natura dee ragguardare, imperocchè, ſanza dubbio il maſchio n' ha uno, e la femmina due, ſe cautamente, e ſottilmente ragguarderai. Ma delle lepri tre generazion ne ſon, per lo più. Una maniera Italica, co' primi piè piccoli, e con quelli di dietro alti, e nella parte di ſopra del doſſo bigia, e nel ventre bianca, con orecchi lunghi: la qual lepre, ſi dice, che poi, che è pregna,

gna, da capo concepe. In Gallia Tranſalpina, e in Macedonia, ſono una generazion grande molto, e in Iſpagna, e in Italia mezzolane. Ancora in Gallia ſene truova d' un' altra generazione, che ſon tutte bianche. Una terza generazione è, che nella Spagna naſcono ſimili alle noſtre lepri in alcuna parte, ma minori, e in Provenza, e nelle parti di Lombardia, e nelle lor circunſtanze, che ſi chiaman conigli. Lepre è detta, imperocchè vanno con leggier piedi. Conigli ſon detti, perchè figliano ſotto terra, dove ſi naſcondono, e dove fanno i lor covi, in campi, in boſchi, in prati, in vigne. Aver ſi poſſon nel leprajo porci ſalvatichi, capriuoli, e cervi, ſanza dubbio, e queſto racconta Varro, che concioſſiecoſach' e' foſſe in un luogo, che ſi chiama *ager lauretanus*, nel quale era un luogo, con un' alto terrazzo, o vero triclinio, maeſtrevolmente fatto, ſopra 'l quale era una ſelva di cinquanta jugeri di terra. Il jugero ſi è ſpazio di lunghezza di terreno di piè dugenquaranta, e di larghezza di piè dugento venti, e la materia, cioè ripa, era compoſta: e fu chiamato uno, che venne adornato d' una ſtola, con una cornamuſa, e fu comandato, che ſonaſſe, e cantaſſe. Egli ſubito gonfiò la cornamuſa, e cominciò a ſonare: e ſubito fu egli, e gli altri attorniato di tanta moltitudine di cervi, e di cavriuoli, e d' altri animali di quattro piedi, che il riguardamento parea belliſſimo. Il leprajo è di grandiſſima utilitade, e diletto, perocchè di pochi animali, in breviſſimo tempo ſen' hanno molti, le cui carni a mangiare ſi convengono, ed hannoſi agevolmente: e le pelli ſon buone per foderar delle veſtimenta, e utili per coregge.

*Della*

Digitized by Google

*Della peſcina, e peſci da rinchiuder.*

## CAP. LXXXI.

COlui, che peſcina vorrà, prima dee eleggere il luogo conveniente, nel quale in neſſun tempo vi manchi l'acqua, imperocchè in altri luoghi non può durare. Ma delle peſcine, alcune ſono grandi, alcune piccole, e alcune mezzane: e ancora alcune ſono di fonti, alcune ſono di ſtagni, alcune marine, alcune fluviali. S' elle ſon piccole, arminſi di pietre murate, di ſiepi, di legni, e vimini, acciocchè Lontra, o altro animal nocevole entrar non poſſa. Funi, o vero viti, ſopra quella tendano, per li quali gli uccelli rapaci ſi ſpaventino: e in quelle ſi mettan de' peſci, che ſieno á quell' acqua convenienti, cioè di quelli, che in quelle parti ſi truovano. Imperocchè alcuni ſtanno più volentieri in fonti, o in fiumi, altri in iſtagni, in laghi, altri ſi dilettano in acqua marina. Ma la piccola piſcina vuole eſſere affonda, in quanto da' cavator far ſi puote. E ſe l'acqua ſia di fontana, o vero di fiumi, in quella potranno ben vivere di que' peſci, che ſon nelle parti di Lombardia, cioè cavedini, ſcardoni, barliquii, e alcuni piccoli peſci, e forſe trote. Ma ſe ſarà di lago, o vero di ſtagno, che ſia lotoſa, meglio ſarà per quella tinche, le quali, a modo di porco, ſi dilettano del fango, e anguille viſcoſe, e anche tutti altri piccoli peſci, ſe non ſieno di corruzione infetta. Ma i lucci non ſono in piccola piſcina da porre, imperocchè molti peſci divorano, avvegnachè le rane volentier mangino, che ſon nimiche de' peſci. Ma nelle grandi convenevolmente poſſono ſtare. E ſe l'acqua ſarà marina, condotta dal Mare, tutte generazion di peſci marini, per

na-

natura piccoli, si potranno in essa conservare. Se piscina grande aver vorrai, convienti quella far di gran lago, o vero di stagno, nella quale sieno acque molto raunate, o di nevi, o di piove, o di fonti, o di fiume in quella discorrente, o vero acqua marina: il che avviene in più luoghi. Ma se di lago, o vero di stagno, l' acqua per alcun luogo esca, quivi si richiuda, sì che s' impedisca l' uscimento de' pesci, e non l' uscir dell' acqua. Ma se è d' acqua dolce, potrannosi in quella porre, e serbare ogni generazion di pesci, così grandi, come piccoli, in cotali acque viventi. Sono alcuni pesci marini, i quali si dilettano d' acqua dolce, e quegli cotali similmente mettere vi si possono. Ma se sarà d' acqua marina, mettere vi si debbon tutte generazion di pesci marini, s' ella sia molto profonda, se non fosse già pesce grande, come la balena, che in niuno luogo, se non in pelago di Mare si può rinchiudere. Ma se la pescina sia di mezzana grandezza, dalle cose sopraddette, potrai aver la dottrina, di quali pesci vi si possano inchiudere. Della pescina grande utilitade si cava, imperocchè di pochi pesci, che vi si mettono, in brevissimo tempo molto multiplicano, e possonsene vender molti, e molti averne ad uso di manicare.

## *De' Pagoni.*

## CAP. LXXXII.

COmpiuto il trattato degli animali quadrupedi, e de' pesci, di quelli di due piedi, e di tutti altri volatili è da dire: e prima de' pagoni, imperocchè, per la lor bellezza, più nobili sono, che tutti gli altri. I quali son da nutrire, sì come pienamente disse Palladio, agevolmente, se de' ladroni, o animali ni-

nimici, non si tema: i quali per li campi, spesse volte, discorrendo, si pascono, e i polli loro menano, e la sera sopra altissimi arbori salgono. A questi una sollecitudine si conviene, imperocchè le femmine, che ne' campi dormon, per tutto, dalle volpi si guardino, ed imperò nelle picciole Isole, meglio si nutricano. A un maschio cinque femmine bastano: la qual cosa da osservare è, sì come dice Varrone, se a frutto ragguardi, imperocchè allora deono essere meno i maschi, che le femmine: ma se a dilettazione, più bello è il maschio, che la femmina. Il maschio l' uova, e i figliuoli suoi perseguita, sì come stranieri, infinattanto, che non si vegga lor segnale di cresta alcuna. A dì 13. di Febbrajo si cominciano a riscaldare, e le fave leggiermente arrostite, gli accendono a libidine, se loro ogni quinto dì si dieno tiepide. Il disiderio d' usar con la femmina, il maschio dimostra, quando la bellezza della gemmata coda, sopra di se volge, e correndo stridisce. Se l' uova de' paoni alle galline si pongano, scusa le madri dal covare: tre volte per anno il parto fanno. Il primo parto è di cinque uova: il secondo è di quattro, il terzo di tre, o di due. Ma a porle alle galline, si vuole aver la gallina apparecchiata al primo crescere della Luna, a nove dì. Nove uova le si pongono, le cinque sien di paone, l' altre di gallina. Il decimo dì l' uova della gallina gli si tolgano, e altre uova di gallina vi si pongano in numero, come prima, acciocchè nel trentesimo dì si possano co' pagoncini l' uova aprire. E l' uova del pagone, che alla gallina sottoposte sono, spesso con mano si rivolgano sottosopra, segnando l' uova dall' una parte, sì che non falli, imperocchè la gallina da se può farlo malvolentieri: e le maggiori gallne eleggere ti conviene, imperocchè alle minori meno uova sottoporrai. Il nido si dee lor fare sot-

to tetto, e da terra levato, acciocchè ſerpente, o beſtia, andar non vi poſſa, sì come dice Varrone. E 'l luogo davanti a loro vuole eſſer netto, e aperto, acciocchè poſſano uſcire a beccare, ne' dì competenti: perchè queſti uccelli amano il luogo netto da ogni parte, e il lor paſtore ſpeſſo netti il luogo dallo ſterco. Poichè ſaranno nati, ſe molti a una riducere vorrai, quindici baſtano. I primi dì farina d' orzo, con vino bagnata, a' pulcini darai, o vero farina cotta, e freddata: poi loro ſi dia porro minuzzato trito, o ver cacio freſco, che ſia ben trattone il ſiero, imperocchè il ſiero molto nuoce loro. Grilli, levati loro i piedi, ſi danno loro, e così ſono da paſcere inſino ad un meſe, e poi orzo potrai dar loro ſollecitamente. Il trentacinqueſimo dì, poichè nati ſieno, gli puoi in un campo mettere, accompagnati dalla loro nutrice, a paſcere, la quale col chiocciar gli riduce a caſa. La pipìta, e la crudità, in quel modo ſi cura, come alle galline, e allora è pericolo grande, quando comincia a producer la creſta, imperocchè hanno infermità, come i fanciulli, quando i denti mettono. L' utilità loro è queſta, che le lor carni aſſai buone ſono: ma a ſmaltire ſon dure. Le penne de' maſchi ſon belliſſime, ed imperò alle fanciulle, per ghirlande, e altri ornamenti, ſono convenienti.

## *De' Fagiani.*

## CAP. LXXXIII.

A Nutricare i Fagiani è da oſſervar queſto modo, cioè. Prima vogliono eſſer giovani a producer figliuoli, cioè, che l' anno indietro ſien nati, imperocchè i vecchi non poſſono eſſer fecondi: e del meſe

ſe di Marzo, o d'Aprile, mettano i maſchi con le femmine, e anche a un maſchio due femmine baſta. Una volta l'anno figliano, e venti uova al parto ſi pongono, e meglio dalle galline ſi producono, sì che quindici uova di fagiano una nutrice cuopra, e l'altre fieno di generazion della gallina. In ſopporgli, la Luna, e 'l dì ſi conſideri, sì come degli altri abbiam detto. Il trenteſimo giorno i maturi polli naſcono al lume, cioè eſcono dell'uovo, e per quindici dì, con farinata d'orzo, ben meſtata, e intriſa con vino, ſi paſcano, ma ſia fredda: poi ſi dà lor panìco, e grilli, e uova di formiche, e guardargli dall'acqua, acciocch' e' non naſca lor la pipìta, che ſe pipìta avranno, aglio, con pece liquida, a' becchi loro dovrai ſpeſſo fregare: e sì come alle galline, trarla. Le loro carni ſono ottime.

## *Dell' Oche.*

## CAP. LXXXIV.

L'Oca, acqua, e erba deſidera, e ſanza queſte, male ſi regge. A' luoghi ornati nimiche ſono, imperocchè le coſe cultivate col becco guaſtano, e con lo ſterco bruttano. Haſſene la piuma, la quale nell' Autunno divegliamo, e nella Primavera. A un maſchio tre femmine baſtano. Se fiume vi manca una lacuna vi ſi faccia. Se erba non vi aveſſe, di trifoglio, fien greco, e d' erbe agre, di lattughe, indivia, per loro nutricamento, ſeminiſi. Le bianche ſon più feconde, che le varie, e bige, imperocchè di ſalvatiche ſon divenute dimeſtiche. Le dimeſtiche cominciano a figliare in calende di Marzo, infino al ſolſtizio eſtivale, cioè infino a mezzo Giugno:



Digitized by Google

quasi quindici uova a una oca bastano, e cova trenta dì. Ma meglio è, che alle galline l' uova sopponghi, imperocchè più ne produceranno, e quando son nati, all' aja si mettono. E quando questo una volta avrai fatto, l' usanza riterranno. Se alle galline l' uova dell' oche sopponi, acciocchè non nocciano all' uova, ortica sotto porrai. I paperi, i primi dieci dì si deono col seme del papavero pascere in casa: poi fuori gli possiamo menare, dove ortiche non sia, le cui punture fortemente temono, e massimamente in prati, o in pescine, o in paduli. Aje abbiano sopra terra, dove non si mettano più, che venti paperi, e sia sanza umore, e mettavisi su strame, o vero paglia trita. E da guardar sono dalle donnole, e da altre bestiuole, le quali nocciono, come dice Varro. In quattro mesi bene s' ingrassano: e più agevolmente s' ingrassano, quando son giovani, che quando son vecchi. Si dae loro tre volte il dì farinata, e perchè molto discorrono, però non si deon troppo lasciare andare a lungo. Rinchiudansi in oscuro luogo, e in luogo caldo: così i giovani, come i vecchi ingrassano al bujo: i piccoli spesse volte ingrassano in trenta giorni, e sarà meglio, se il miglio si dia loro in cibo, quanto ne vogliono. All' oche ogni legume dar si puote, fuor che i mochi. Da lupo, e da golpe son prese, e però da lor si voglion guardare. L' utilità dell' oche è, che molto sono amate le carni de' paperi, quando son grassi, e che non sieno di più dì quattro mesi, e le lor penne minute, ottime sono pe' letti, e le dure dell' alie buone agli scrittori, e alle saette.

Dell'

## *Dell' Anitre.*

## CAP. LXXXV.

L'Anitre ſon della natura dell'oche, e in quel medeſimo modo ſi nutriſcono. Volentieri paſcono erba anitrina, che naſce nella ſuperficie dell'acqua ferma, nel tempo dell'aduſtion del Sole. Ogni ferucola, che va col corpo per terra, come ſerpi, e lombrichi, e lucertole, e ſimili, volentier paſcono, e tranghiottiſcono. L'utilità è nelle penne, e nella carne, e ne' loro polli, ad uſo di manicare, ma ſono aſſai indigeſtibili, e viſcoſe.

## *Delle Galline.*

## CAP. LXXXVI.

COlui, che prefette galline vuole avere, dee elegger le feconde, che ſpeſſe volte ſon quelle di roſſa piuma, e penne nere, e d'impari dita, e di groſſi capi, e di levata creſta, e ampia: queſte in verità a parto ſono migliori. Le bianche al tutto ſi ſchifano. I galli vogliono eſſer nerboruti, con roſſeggiante creſta, e con corto becco, e acuto, e groſſo: con occhi neri, con la penna del collo roſſa, e di color vario, o vero dorato: con le coſce piloſe, con gambe corte, e unghie lunghe, con code grandi, e con iſpeſſe penne, ſpeſſo gridanti, e battaglieri, e in battaglia pertinaci, e con gli animali, che nuocono alle galline, non ſolamente non temano, ma ancora, contr'a lor vadano. Se dugento nudrir ne vorrai, luogo chiuſo è da aver, nel quale due gabbie per loro abituro congiunte ſieno, le quali verſo l'Oriente guar-

guardino, e ſieno di lunghezza dieci piedi, e di larghezza, e d'altezza poco meno. Ciaſcuna abbia una fineſtra di tre piedi, e un piede più alta, fatta di vimini radi, sì che dieno molto lume: e che per quelle niente entrar poſſa, che a lor nuoca. Intra quelle due ſia un'uſcio, per lo quale colui, che l'ha a cuſtodire, entrar poſſa. Nelle gabbie ſpeſſe pertiche meſſe ſieno, sì che tutte ſoſtener le poſſano, e contr'a ogni pertica, nella parete, ſia il letto loro: e come dinanzi diſſi, il luogo chiuſo, dove il dì ſi poſſano ſpaſſare, e ſievi dentro ſabbione, acciocchè nella polvere ſi poſſano involgere. I detti letti ſieno intagliati nelle dette pareti, o vero fermamente confitti, imperocchè il movimento, quando ella dorme, nuoce. E ne' nidi dove fanno l'uova, ſi de' metter paglia, e, quando avrà partorito, ſi muti il detto ſtrame, e mettaviſi del nuovo, acciocchè le pulci, e l'altre coſe, che naſcer ſogliono, le quali ripoſar non le laſciano, vadan via, perocchè le conſumano. Perlaqualcoſa l'uova ſi convertono in acqua, o ſi corrompono. E qual vorrai porre, non più che venticinque uova le ſi pongono, avvegnachè, per la fecondità ſua, talor ne governi più. Palladio, e le donne noſtre diciaſſette, o vero diciannove uova, comanda che ſene pongano. Ma diceſi, che in alcuna parte del mondo ſi truova huomini, che i forni in tal maniera ſcaldano, che il lor calore è eguale al caldo delle galline, che covano: e in quel forno mettono penne piccole, e mille uova di galline, e dopo venti dì, naſcono ſucceſſivamente, ed eſconſene fuori. E l'ottimo parto ſi è dall'equinozio della Primavera, all'Autunnale, cioè da mezzo Marzo innanzi: e quelle, che innanzi, o poi, nate ſono, non ſon da porre. E quelle, che il becco, nè unghioni non hanno acuti, debbon covare, e l'altre

tre ſon meglio da fare uova, che da porre. Ottime al parto ſon quelle, che ſon d' un' anno, o vero di due. Quelle da covare rinchiuder ſi debbono, sì che il dì, e la notte covino, fuorchè la mattina, e 'l giorno, quando beccare, e ber ſi dà loro. E convienſi, che 'l curatore vada, alquanti dì interpoſti, e l' uova rivolga, sì che ugualmente ſi ſcaldino. E a voler conoſcer l' uova piene dall' altre, quando le vieni a porre, ſi è da metterle nell' acqua, imperocchè le piene vanno a fondo, e le ſceme nuotano a galla, la qual coſa potrai conoſcere percotendole. Anche a ſperarle, quelle, che tralucono ſon vane, quelle, che non tralucon ſon piene. Anche è da ſapere, che l' uova lunghe, e acute ſon maſchi, e le ritonde ſon femmine. Al por dell' uova, ſi vuole oſſervar, che ſien di numero impari, e che l' uova, che ſi pongono abbian ſeme di gallo. Il curatore ivi a quattro dì, che l' avrà poſte, dee tor l' uova, e ſperarle, e quelle, nelle quali non ſi vede alcun ſegno di pollo, levarle, e l' altre laſciare. E poichè ſon nati i polli, ſi deono da ciaſcun nido torre, e ſottomettergli a quella, che meno uova ha, e l' uova, ch' ell' avrà, ſottometterle all' altre: ed il maggior numero ſia trenta pulcini, per gallina, ma maggior greggia non è da fare, come dice Varro. I primi polli, per quindici dì, debbono ſtar tra la polvere, acciocchè i loro becchi non s' impediſcano dalla terra dura, e a quegli il panìco, e il miglio è ottimo, e il loglio, e tali granella minute. Ma il paſto delle galline, del quale molto ſi dilettano, ſon vermicelli, e panìco, e quaſi ogni granello, e maſſimamente il loglio molto lor ſi conviene: e queſto è all' umano corpo nocivo. Per lo cibo della vinaccia diventano ſterili, e per orzo mezzo cotto fanno ſpeſſo uova, e rendon l' uova più groſſe, sì come Palladio dice. I polli

pic-

piccoli da por ſono al Sole, o in ſul letame, acciocchè entro vi ſi ravvolgano, e in queſto modo meglio creſcono. Ma quando ſaranno pennuti, ſi deono ridurre a ſeguitare una, o due galline, acciocchè l' altre tornino a far dell' uova. E quando a covar cominciano ſi debbon porre alla nuova Luna, imperocchè quelle, che prima ſi pongono, non ſuccedono: e in forſe venti dì ſi covano. E quando ſi covano, è da mettere intorno a' lor nidi corno di cerbio, imperocchè il ſuo odore uccide i ſerpenti. Molte leſioni ricevono da volpi, e da altri animali, imperò appreſſo di que' luoghi è da ſtirpar tutte erbe, e arbucelli, dove le volpi ſi naſcondon per appoſtare. La notte ſi rinchiudano nelle gabbie, ottimamente da ogni parte armate, e teſſute, e non ſi laſcin di fuori di notte dormire, imperocchè la malvagia volpe, ſi dice, gli appoſta, e che in alto ſalga, acciocchè veggano gli occhi ſuoi lucenti, sì come faccelline, e con la coda, sì come baſtoncello, le minaccia: e così impaurite caggiono, e quella le prende. Anche ſono appoſtate da' nibbi, e da alcuni altri rapaci uccelli, e maſſimamente da Aguglie, contr' alle quali ſi tendon funi, o viti, o vitalbe, ſopra 'l luogo, dove il dì dimorano. Prendonſi ancora le golpi con tagliuole, lacciuoli, e mille altri ingegni. E i nibbi, con rete, o viſchio, o con lacciuoli. La pipîta a queſti ancor naſcer ſuole, la quale è una bianca pellicella, che naſce ſu la punta della lingua, e queſta lievemente, con l' unghia, ſi tolga, e il luogo con cenere ſi tocchi, e con aglio trito, netta la piaga, ſi bagni. Ancora uno ſpicchio d' aglio trito, con olio, alla ſtrozza ſi metta: e ancora la ſtrafizzeca fa prò, ſe a' cibi, continuo ſi miſchi. E da guardar ſono, che non bezzichino lupini amari, imperocchè agli occhi fanno naſcer granella,

la, che l' acciecano, sì come dice Palladio. Le quali quando l' hanno, con un ago, lievemente, quelle pellicole sottili si lievano: e in questo modo si curano, ugnendo poi con latte di femmina, mischiato con sugo di porcellana, o vero con sale armoniaco, e comìno, mischiato con mele. Ancora da' pidocchi fortemente son molestate, massimamente quando covano, i quali uccide la strafizzeca pesta, e stemperata con vino, e l' acqua degli amari lupini, se passon dentro alle penne. L' utilità delle galline è, che di quelle nascono l' uova, le quali nutriscono i corpi umani molto, e subito, le quali usiamo in infiniti cibi: le quali ottimamente serbar si possono lungo tempo, se si terranno tre ore nel sale trito, o nella salamoja, e poi si lavino, ed in crusca, ed in paglia si serbino, o ver si serbino in sale. Anche di quelle nascono polli, che, quando son d' età tenera, sono in cibo ottimi, e se si castrano, sien capponi, che meglio, ch' altri polli, ingrassano, e sono di lodevole nutrimento. La carne ancora delle galline è buona, se son giovani, e se son grasse. Le penne loro ancora son buone in coltrice.

*Delle Colombaje quali debbono essere.*

## CAP. LXXXVII.

LE Colombaje si possón fare in due modi, o vero sopra colonne, con pareti di legname, di muro, di pietre attorniate, o vero sopra torre di grosso muro murate, e ciascuna puote aver nidi d' entro, e di fuori, in buche. Ma meglio è in muri di torre, che di legname, e meglio è dentro, che di fuori i nidi avere: imperocchè se di fuori avrai i nidi, la colombina si perde, la quale è di grande utilitade, e più

agevolmente i pippioni da' rapaci uccelli ſon rubati. Facciaſi adunque la torre di pietra, con iſpazii larghi, o vero ſtretti, ſecondo la volontà del Signore, e ſecondo la ſua poſſibilità, non troppo alta, con pareti bene intonicate, e imbiancate. Abbia in ogni quadro una piccola fineſtra, che ſerva all' uſcire, e all' entrar de' colombi, ſotto la quale ſia un circuito di pietre, ſportato in fuori, che ſia bene intonicato, il quale il ſalimento delle donnole, e dell' altre nocive fiere, impediſca: e ſopra tetto fineſtra abbiano, per la quale entrino i colombi, ed eſcano, imperocchè volentieri i colombi ſopra tetto dimorano al Sole. Sia la fineſtra ingraticolata di ferro, o di legno, acciocchè per quella i rapaci uccelli entrar non poſſano, volando. I nidi ſi formino dentro, i quali alcuni fanno diritti, e mezzanamente ſtretti. Alcuni gli fanno torti, naſcondendo le covanti colombe. Alcuni fanno fineſtrelle late, e un poco concave, o vero lunghe: e i più ceſte piccole, intorno alle pareti, e al tetto appiccano, e affermano, che in quelle le colombe più volentier covano. Ma per eſperimento apparrà alcune colombe eſſere, che più volentieri in muro covano, che in ceſtelle s' annidino: e alcune, che in contrario, e alcune, che più volentieri in aperto, in qualunque luogo, e ſopra qualunque coſa, con nidio, o ſanza nidio, covano. E alcune più volentieri fanno in occulto. Ed imperò non è inutile, penſo, nella colombaja, nidi d' ogni generazion fare, acciocchè a' diverſi affetti delle colombe ſoddisfacciano: avvegnachè quelle, che nel muro ſono, da ſterco, e da' pidocchi più agevolmente ſi nettino, la qual coſa ſpeſſo far ſi conviene, imperocchè da quegli, quando s' accreſcono, il più delle colombe covanti, ſono offeſe. E ancora ottimo, che nelle colombaje ſi pongan pertiche in più parti,

e

e massimamente intorno, e assi, sopra le quali, al tempo delle piove, e delle nevi, e al tempo del soperchio caldo, le colombe in gran quantità, dimorare, e riposar si possano, e così dal luogo proprio, non agevolmente si sceverranno; e nettisi ancora spesso il lor luogo, e sia, da ogni parte, bello. Imperocchè nella bella casa, sì come gli huomini più volentieri dimorano, così i colombi nelle colombaje. E sappi, che ogni pajo due, o tre nidi almeno vuole avere, avvegnachè alcuna volta multiplicano in tanto, che riempiono ogni nidio, e 'l palco, e le travi, e tutti i luoghi. Palladio dice, che dalle donnole sicuri si fanno, se infra loro vecchia ginestra si sparge. E anche dice, che i colombi mai il luogo non lasciano, se del capestro dello 'mpiccato si ponga sopra 'l passamento delle finestre della colombaja. Ancora dicono, che menano degli altri colombi dall' altre colombaje, alla loro, se del comìno, e mele mischiato si pascano nel tempo della Primavera, quando cominciano a figliare, o vero se le loro alie di balsimo s' ungano. E spesso figliano, se orzo arrostito, o fava, o moco, o veccia, o robiglie si dia loro.

*Delle nuove Colombaje, e Colombi.*

## CAP. LXXXVIII.

NElle Colombaje nuove, non si voglion metter colombi vecchi, imperocchè si partono, e ritornano a principali luoghi: ma mettanvinsi giovani, quando le penne compiute hanno, o vero quasi che compiute. E di quegli, che vi si mettono, migliori sono i sassajuoli, e dopo quegli sono i tigrani, così dalla gente, per lo color delle penne, chiamati, co-

tali in colombaje meglio durar ſi veggon, che gli altri. I bianchi al tutto ſi ſchifino, imperocchè durar non poſſono, perchè dagli uccelli rapaci molto ſi veggono dalla lungi. E quanto più da prima vi ſene mettono, tanto più velocemente il luogo ſen' empie: e ſpezialmente da por vi ſon del meſe d' Agoſto, o di Settembre, o vero di Luglio, imperocchè allotta più agevolmente truovano i cibi ne' campi proſſimani: perlaqualcoſa non s' allungano dalla colombaja, e non ſi perdono. Del meſe di Marzo, o d' Aprile, o di Maggio, da por non ſono, per la contraria ragione. Per quindici dì al principio ſi tengon chiuſi, che non poſſano uſcir fuori, e ſe infino a un meſe ſi tengon chiuſi, ſarà più utile, imperocchè allora ſaran più graſſi, e a ritornar più ammaeſtrati, imperocchè i primi quindici dì dimagrano, perchè non ſanno ancor ben beccare: e quando rinchiuſi dimorano ſi dà lor nella colombaja copioſamente l' eſca, e dell' acqua, e negli altri quindici dì ingraſſano. Dopo il detto tempo, s' apra loro, a tempo nuvoloſo, o vero ſereno, ma meglio è a tempo piovoſo: imperocchè allora eſcono, e ritornan dentro, e non ſubito volano a lungi.

*Come ſi governino, e avvezzino.*

## CAP. LXXXIX.

QUegli, che naſcono nella colombaja, o che piccoli vi ſi mettono, di quella non agevolmente ſi partono, ma vanno alcuna volta ad altre colombaje, che truovano eſca, quando non ſene dà loro, nè nella loro, nè ne' campi ne truovano. Quaſi tutti, poichè non hanno biſogno d' eſca, ſi tornano alla ſua: e a queſto val più aver la ſua bella, e buo-

buona. Se nel tempo, quando non truovano esca copiosamente, loro sene dia: la qual cosa è, quando le nevi, o vero il ghiaccio è sopra la terra: e del mese di Maggio, e d' Aprile, arati gli stoppioni, non si partono, e fanno molti figliuoli. Il cibo a quegli conveniente, è fave, grano, vecce, saggina, panìco, e ogni altro granello, lo quale volentier prenda. A cento paja di colombi, si dia di grano l' ottava parte d' una corba ogni dì, che è il terzo d' uno stajo, e quando non truovano esca di fuori, si dia il doppio. Il beveraggio ancora si dia lor nella colombaja a sufficienza, e diesene loro, quando non hanno acqua, se non molto da lunge, o che, per lo gran caldo, o gran ghiaccio, trovar non ne possono. O vero sene ponga in qualche vaso, o luogo, presso alla colombaja, alla quale scender possano a bere. Ed imperò è quasi lor necessario, che sieno appresso a luogo, dove acqua discorra, ove quivi, e bere, e lavar si possano. Mondissimi son questi uccelli, sì come dice Varrone. Ottimo è, che si dia loro di molte ragion granella mescolate, sì come grano, fava minuta, moco, cicerchia, veccia, e rubiglia, saggina, orzo, spelda, loglio, panìco, e miglio, e ciò che si vegga, che più volentieri appetiscano, e quello spezialmente si dia loro, acciocchè più disideroſamente quivi dimorino, e meglio figlino. Palladio dice, che più spesso figliano, se orzo arrostito si dia loro, o vero rubiglie, o vero fave. E dice ancora, che non disiderano la State, se non panìco, e miglio, macerato nella mulsa, della quale molto ingrassano. La mulsa è acqua melata, nella quale, qualunque granella immollate saranno, e date loro, non si partono, e ancora gli altri vi menano: e questo da non pochi s' afferma. Altri sono, che dicono, che non si dà loro la mattina

na, nè il dì tale esca, acciocchè il dì proccurino andare a bezzicare altrove: ma diesi loro la sera, acciocchè truovin dentro quello, che non truovan di fuori. Imperocchè s' ella si desse lor la mattina, non proccurerebbon d' andare altrove: ma al tempo delle nevi si dee dar loro la mattina, acciocchè non vadan fuori, in luogo dove sien presi, conciossiecosachè altrove non ne possano trovare.

*Dell' uficio de' Pastori delle Colombaje.*

## CAP. XC.

IL Pastor de' Colombi, spesso dee nettar loro il luogo, e 'l letame riporre, perchè è ottimo. E se alcun ne truova ferito, sì lo curi, e se alcuno morto, sì il gitti. E se alcuni vi sieno troppo fieri, e battaglieri, in modo, che gli altri offendano, quindi gli rimuova, e in altro luogo, separato da quel, si pongano. E se pippioni v' ha da vendere, venda, e cibo, e beveraggio sofficiente dia loro. Coloro, che sogliono ingrassare i colombi, quegli che vender vogliono, quando son piumati, cibano di pan bianco masticato, o vero molle. Il Verno due volte, la State tre volte, ciascun dì, la mattina, di meriggio, e da sera. Quegli, che hanno grandi le penne, lasciano ne' nidi, con le gambe rotte, nudrire alle madri, e a 'ngrassare, o traggono lor le penne d' un' alia, imperocchè quegli, che stanno fermi, più tosto ingrassano, che gli altri, secondo che dice Varro. Anche si deon curare, e difendere da ogni altra nociva cosa, imperocchè son presi dagli sparvieri, dal nibbio, falcone, e da altri simili uccelli rapaci, i quali uccider si può con due verghe invischiate, fitte in terra, intra loro inchinate le vette, l' una verso l' al-

l' altra: e in quel mezzo ſi metta l' eſca legata, e così gl' ingannerai agevolmente. Palladio dice, che ancora dalle donnole ſicuri ſi fanno, ſe intra loro ſi gitta vecchia ſpartea, che credo, che ſia gineſtra, della quale gli animali ſi calzano. Anche dice Palladio, che molti rami di ruta, in diverſi luoghi appiccati, ſi è contra gli animali nimichevoli. Anche ſono offeſi dalle faine, donnole, e gatte, e da altri animali, che vivono di rapina: contro a' quali debbe il guardiano l' uſcio, e tutti i luoghi, onde entrar poſſono, ottimamente ſerrare, e fare intorno cornici, che avanzino da ogni parte, acciocchè da niuna parte del muro poſſano appiccarſi. Anche ſono offeſi dagli uccelli rapaci, e da' diurni, e da' notturni, contra i quali chiuda la notte le fineſtre, e ſe aperte le laſcia, ed egli oda lo ſtrepito de' colombi, entri arditamente col lume, e gli uccelli prenda, e gli uccida, e non curi dell' uſcir de' colombi. Quegli uccelli rapaci del dì, con viſchio, e con reti pigli, e uccidagli. La fineſtra di ſopra tetto, ſerri, e i cancelli, sì che i colombi entrar poſſano, e uſcire, ma non gli uccelli rapaci, che ſempre entrano con l' alie aperte. Anche ſon moleſtati i pippioni ſpeſſe volte da' pidocchi; allora il guardiano ne tragga 'l nido, e rinnuovilo. Anche naſce loro vajuolo intorno agli occhi, il quale gli accieca, e maſſimamente del meſe d' Agoſto, i quali ſono da vendere, o da mangiare, concioſſiecoſachè non ſieno infermi, ſe non nel capo. Anche ſi partono alcuna volta, imperocchè non han da beccare, a queſto ſi ſovvenga loro. E alcuna volta, per lo ſpaventamento degli animali, contro a' quali ſi ripari, come detto è indietro. Anche muojono per vecchiezza, imperocchè non ſi truovano nelle colombaje, oltre a otto anni durare, sì come dicono gli eſperti. Anche dee

il

il guardiano entrare ſpeſſo nella colombaja, e quante volte v' entra, porti ſeco un poco d' eſca, e quegli avvezzi a chiamare, acciocchè quelli più dimeſtichi faccia. Anche dee aver vaſo di terra da tenere acqua nelle colombaje, il quale abbia un' aſſe ſopra di ſe, alquanto elevata, con molti, e ſpeſſi palchetti, infra i quali poſſano porre il capo, e aggiugner l' acqua, ſanza entrar nel vaſo, per non bruttarla.

*Delle utilità de' Colombi.*

## CAP. XCI.

NIuna coſa è de' Colombi più feconda, ſecondo che dice Varrone, imperocchè in quaranta dì concepe, partoriſce, e cova, e nutrica: e queſto è quaſi tutto l' anno, e ſolamente tramezzano da mezzo Dicembre a mezzo Marzo, e fanno due pippioni per volta, i quali inſieme creſcono, e hanno le lor forze, quando le madri partoriſcono gli altri. Ma gli eſperti del noſtro tempo, e nelle noſtre parti, dicono, che dopo i ſei meſi partoriſcono, e non prima, e mentre, che vivono, quattro volte, e cinque, e ſei, e più fanno figliuoli per anno, ſe eſca abbiano abbondantemente. Ma ſe non ſi da lor nulla, tre volte almeno partoriſcono, cioè di State. La carne de' pippioni a mangiare è molta buona, e dilettevole, e volentieri ſi comperano. Anche *il loro* ſterco è ottimo a tutte le piante, e ſemi, e puoſſi ſpargere in ogni tempo dell' anno. Quante volte una coſa ſi ſemina in quello ſeme, ſi ſpanda, e poi quando vogliono. Una corba di quello vale per un carro di qualſivoglia altro: e di venti corbe, e di venticinque, e di trenta ottimamente s' ingraſſa la bifolca

del

del grano, ſe con mano, per lo campo, ſi ſparga ugualmente, e con quel grano, allora ſeminato, ſi rivolga la terra. E nota, che tre paja di colombi l' anno, fanno una corba di colombina, ſe la colombaja ha dentro i nidi: e quanto meglio ſi cibano, più colombina fanno, imperocchè più fermi ſtanno, che ſe convien, ch' altrove vadano a paſcerſi. Ancora è un' altra utilità, la quale generalmente ſi dice, che ſi poſſono, per meſſaggi, con lettere, ſotto l' alia, o vero ſotto la coda, legate, a' luoghi da lungi mandare, ſe del luogo, al qual ſi mandano, recati ſieno. Anche racconta Palladio, la qual coſa non ſo s' è vero, che menano degli altri, ſe di comìno ſi paſcono continuo, o vero ſe le punte dell' ale ſi toccano lor col balſamo.

## *Delle Tortole.*

## CAP. XCII.

PEr le Tortole ſi dee fare il luogo grande ſe moltitudine nodrir ne vorrai: e quello sì come de' colombi detto è, che abbiano uſcio, e fineſtra, e acqua pura, e le pareti intonicate, e nette, con copritura, e in quelle abbia molti pali fitti, ſopra i quali poſſano ſtare comodamente, e abbiano luogo acconcio, dove ſi paſcano, e per cibo ſi dà loro panìco aſciutto. A cento venti tortole baſta quaſi un mezzo moggio, e continuo ſi tenga netto i loro abitacoli dallo ſterco, sì che non ne ſieno offeſe, il quale ſi ſerba, ed è buono all' agricoltura. A ingraſſarle convenevol tempo è un meſe: e le madri loro molte ne partoriſcono, nelle quali molto frutto è. Gli uccellatori di Lombardia, maſſimamente que' di Cremona, tutta la State le tortole con le reti pigliano,

ed in una ſtanzetta piccola luminoſa le rinchiuggono, e a quelle danno continuo acqua pura, e miglio, quanto ne vogliono: e così, quaſi inſino al Verno, c vero dopo l' Autunno, ſi ſerbano: e così millecinquecento alcuna volta ne ragunano, le quali, oltr' a miſura, s' ingraſſano, e così graſſe ottimamente le vendono.

*Come s' ingraſſano i Tordi, e le Pernici.*

## CAP. XCIII.

CHi vuole avere i predetti uccelli, o vero altri, i quali, quando ſon graſſi, molto caramente ſi vendono, faccia d' aver luogo chiuſo, o di tegoli, o di reti grandi coperto, grande, ſecondo la moltitudine degli uccelli, che rinchiuder vorrà. In queſto luogo l' acqua, per condotto, venir vuole, e quella, per canali ſtretti, farla venire a poco a poco, la quale agevolmente ſeccar ſi poſſa: imperocchè ſe lata, o diffuſa foſſe l' acqua, s' imbratterebbe, e berebbeſi più inutilmente: e quello, che avanza loro a bere, per condotto, ſen' eſca, acciocchè nel loto non s' affatichino. L' uſcio dee aver piccolo, e ſtretto, per lo quale il guardiano appena entrar poſſa, e fineſtre rade, per le quali non ſien veduti di fuori, che non poſſano vedere arbori, o altri uccelli, imperocchè, per la viſta loro, e per lo deſiderio del volare, dimagrerrebbono: e tanto di lume aver ſi conviene, quanto baſti loro a poter veder lume, dove ſtanno, e dove ſi paſcono, e dove s' abbeverano. Appreſſo dell' uſcia, e delle fineſtre ſia provveduto, che topo, o altri animali non vi poſſano entrare, e dentro ſi ficchino molte ſtanghe, ove ſi ripoſino, e ancora pertiche inchinate dal ſolajo alle pareti, alle

quali

quali molte pertiche ſi congiungano attraverſo, e gl' intervalli ſieno al modo de' cancelli. Al cibo de' tordi ſi pongano mineſtre fatte con fichi, e di farro miſchiato, e granella, le quali uſati ſon di prendere, e di quelle, di che più diſideroſi ſono. Dì venti, innanzi che tor voglia i tordi, largamente dia loro il cibo, e di farro ſottile gli cominci a nutricare. E quando biſogno è, che di queſti ſi prendano, dal tordajo ſi traggano, e quegli, che ſono ſufficienti, in un minore ſtanzino, col maggior congiunto, e con uſcio, e lume più riſplendente, ſi pongano. Quivi quando quel numero avrae ſchiuſo, quelli, che vuole tutti uccida, e naſcondagli, acciocchè vedendogli gli altri, non ſi ſpaventino, e innanzi al tempo di vendere muojano. L' utilità, e la dilettazione è in queſto: imperocchè i vili, e di piccol pregio ſi rinchiudono, e ingraſſati, caramente ſi vendono, e al mangiar de' Signori ſoddisfanno, e al diſiderio di ſe, e di chi ne vorrà, quando ſarà di neceſſità.

*Delle ſtanze dell' Apî, e del luogo a quelle conveniente.*

## CAP. XCIV.

DELL' Api a dover trattare, dirò prima delle loro ſtanze, o vero ſedie: delle quali dice Palladio, che allogar ſi debbono in alcuna parte dell' orto ſegreta, e aprica, e calda, e da' venti remota, imperocchè impediſcon loro il portare alla caſa il paſto, sì come dice Virgilio, non di lungi dall' abitabili caſe, acciocchè da' ladroni, e dall' avvenimento degli huomini, e del beſtiame ſi ſommuovano, e in luogo, dove ſia abbondanza di fiori, li quali in erbe, e in

frutti, e in arbori ſi proccuri, con la 'nduſtria, e diligenzia, e ſieno gli arbori dalla parte di Settentrione diſpoſti: e fiume, o rivo, o fonte vi ſia proſſimano, che formi, in paſſando, baſſe lacune. Varrone dice, che preſſo alla villa del Signor ſi deono porre, dove non rimbombi voce dell' ecco, imperocchè ſi ſtima, che queſto le faccia fuggire. Porre ſi deono in aere temperato, che di State non vi ſia caldo, nè di Verno freddo, e che ragguardi verſo 'l Levante del Verno, cioè in quella parte, nella quale il Verno il Sole ſi lieva: e abbia preſſo a ſe luoghi, dove ſia molto paſto, e l' acqua ſia pura. Virgilio dice, che innanzi a' loro abituri fronzuti arbori eſſer debbono: e anche dice, che nell' acqua, che quivi farà, debbono eſſer falci, che ſtendano i rami attraverſo, e faſſi grandi, acciocchè con iſpeſſi ponti poſſano poſare, e tener l' alie aperte di State al Sole. Anche dice Palladio, che poggerelli alti tre piedi ſi facciano, e gli alveari ſieno piallati, acciocchè lucertole, o altri animali ſalir non vi poſſano: e ſopra queſti poggi gli alveari s' alluoghino, in modo, che l' acqua piovere non vi poſſa, di ſpazio non molto ſpartiti. Anche, sì come dice Virgilio, le pecore, e le caprette debbono eſſer rimote dal luogo dell' āpi, imperocchè ſopra i fiori ſi gittano, e ancora le vacche, acciocchè la rugiada non tranghiottiſcano, e atterrin l' erbe naſcenti. Anche ſi guardino da viſpiſtrelli, e da lucertole, e da rondoni, e da altri uccelli nocivi, che queſte appoſtano: e rimoſſe da ogni grave odor di fango, e di qualunque altra coſa.



Digitized by Google

*Degli alveari, come esser debbone.*

## CAP. XCV.

GLi alveari son, sì come dice Palladio, migliori di cortecce d' arbori, massimamente de' suveri, imperocchè non trasmettono la forza del freddo, e del caldo. Possonsi ancor far di ferule, e se non si truova di questo, di salcio, e de' suo' vimini si fabbrichino, o vero di legno cavato d' arbore, o vero di tavole composte. Di terra pessimi sono, imperocchè di Verno gielano, e di State scaldano. I luoghi sieno stretti, onde deono entrare, acciocchè non sieno offese dal caldo, e dal freddo. Da' venti la parete alta le difenda, e tutte loro entrate, verso il Sole sien dirizzate il Verno: e in una corteccia due, o tre esser debbono, e sieno piccole, a grandezza dell' api, e che dall' entramento de' nocivi animali le riparino, per la strettezza. E se vorranno contrariar l' api, altro uscimento usino: imperocchè se gli entramenti non sono stretti, sì come dice Varro, e Virgilio, il mele, per lo freddo ghiaccia, e per lo caldo si strugge, e le pecchie guasta, per l' una cagione, e per l' altra: ma per gran parte gli huomini del nostro tempo, un solo mezzolano, o vero grande foro usano, nel mezzo dell' alveario. A che debbono gli alveari esser grandi, per lo grande esciame, e piccoli per lo piccolo, avvegnachè nel piccolo più spesso l' esciame gittano, imperocchè due esciami non possono stare insieme nel piccolo. Alto, o vero lungo sia d' un piede, e mezzo, o vero di due, e largo due sommessi, o poco più, o ver meno. Un' huomo espertissimo m' affermò, che migliori sono gli alveari quadri, di tavole fatti, che i ritondi, e migliori, se giac-

giacciono un poco inchinati innanzi, che diritti, ne' quali poſſano in ordinanza, l'uno ſopra l'altro, allogarſi, e abbiano fondo da ogni canto, in cotal modo diſpoſto, che quindi poſſano agevolmente rimuoverſi, quando biſogno ſarà di cavare il mele. Il fondo innanzi debbe avere due fori piccoli, e quello di dietro uno, nella parte baſſa, per li quali, da ogni parte, entrino, ed eſcano. Diſſe ancora, che hanno trovato, che meglio lavorano, quando l'alveario dentro è ſcuro, il che è argomento, che i fori debbono eſſer piccoli, e le feſſure dell'alveario ottimamente ſuggellate: la qual coſa molto c'inſegna la loro induſtria: imperocchè i forami grandi, verſo il Verno, di cera riturano, ſolo un foro laſciano alla forma loro.

*Del naſcimento delle pecchie.*

## CAP. XCVI.

LE pecchie, parte naſcon di lor medeſime, e parte del corpo d'un bue putrefatto, sì come dice Varrone, ma il modo tace. Virgilio, dice il maeſtro Arcadio, eſſere ſtato il primo trovatore di queſta coſa, e trovò il modo. Eleggeſi un luogo ſtretto, chiuſo di mura, coperto d'embrici, abbiente quattro torte fineſtre. Poi ſi tolga un vitello di due anni, e queſto ſi combatta, e ſi moleſti per modo, che ſoffiando per le nari, e per la bocca, contraſtando alla morte, con molte piaghe ſopra la pelle, per modo, che tutte le 'nteriora ſi veggano, s'uccida, e ſi rinchiuda nel detto luogo: e ſotto le coſte gli ſi pone pezzuoli di rami di timo, e caſſia recente, e queſto ſi faccia, quando comincia a trar zeffiro, innanzi che i prati comincino a verzicare, e innanzi che la rondine

dine venga, e faccia il nidio. Allora l'umor del vitello ſcaldato ribolle, e crea le pecchie: le quali prima, ſanza piedi, naſcono, e incontanente, con le ſtridenti ale, ſi miſchiano, e ſi lievano in alto.

*Come, e quando ſi comperino, e come ſi portino, e tramutino.*

## CAP. XCVII.

DElle pecchie, ottime ſon le piccole, e varie, e ritonde, sì come dice Varrone. A comperarle, il comperator veder le conviene s' elle ſon ſane, o s' elle ſieno inferme. I ſegni della ſanità ſono, s' elle ſon frequenti nello ſciame, e s' elle ſon nette: e ſe l' opera, ch' elle fanno è eguale, e lena. I ſegni delle men ſane ſi è, s' elle ſono piloſe, e brutte, come quelle, che ſon polveroſe. Da provvedere è anche, che pieni ſi comperino gli alveari: la qual coſa, o il ragguardamento, o vero la grandezza del mormorìo, e la moltitudine di quelle, che vanno attorno, e delle ritornanti dello ſciame, dimoſtrano. Se da tramutar ſono ad altro luogo, queſto ſi convien far diligentemente, e i tempi, che queſto meglio far ſi poſſa, e da ragguardare, e i luoghi dove ſi traportano, che ſieno ſufficienti, è da provvedere. Il tempo è più toſto la Primavera, che nel Verno, imperocchè quelle, che di Verno ſi traſportano, malagevolmente s' avvezzano a ſtare: ed imperò ſpeſſe volte fuggono ſe di buon luogo le traſporti: e dove ſufficienti paſti non ſieno, fuggitive ſi fanno: e di vicina regione, più toſto, che da lunga, da traſportar ſono, acciocchè non ſi ſpaventino della novità dell' aria. Ma s' elle ſon da recare dalla lungi, in collo di notte ſi portino, e non ſi vogliono nè poſare, nè aprir gli alveari,

veari, se non la fera vegnente. Ragguardiamo quindi, dopo tre dì, che tutto fuor non esca lo sciame, perchè questo è segno, la fuga di prender pensano. E non si crede, che fuggano, se sterco di primogenito vitello si ponga a' buchi de' vasi, sì come Palladio dice. Nel mese d' Aprile, come dice Palladio, ne' luoghi convenienti, le pecchie cercheremo, e se son d' appresso, o di lungi, si conosce così. Torrai sinopia liquida, o vero altro colore simile, che tinga, e in piccolo vasello porteremo, e osserveremo le fonti, e l' acque prossimane: e allora che le pecchie vengono a bere, si tocchino con un fuscello tinto, e poi aspetteremo se tosto ritorna quella, ch' avemo tinta: e se tosto torna, allora stimiamo, ch' ella sia d' appresso. Ma s' ella tarda, sia da lungi. E così, per lo tempo, che pena, si considera, come sono di lungi, o appresso. A quelle, che son dappresso agevolmente verremo, a quelle, che son da lungi, in questo modo verrai. Torrai un bucciuolo di canna aperto dall' un de' lati, ma l' altro chiuso col nodo della canna, e dentro vi si metta mele, e pongasi allato alla fonte, e aspettisi, che v' entri dentro delle pecchie, e come ve ne sarà entrate, si turi il foro della canna col dito grosso, e una sola ne lascerai uscire, la cui fuga perseguita, e quella perfettamente la parte ti mostra del suo ospizio. E quando quella veder non potrai, manderai fuor l' altra, e seguitala, e così tutte lasciate, ti mostreranno d' andare al luogo dello sciame. Altri, appresso dell' acqua un piccol vasello di mele pongono, del quale, quando l' api avranno bevuto, una al comune pasto andante, l' altre merrà: lo spesseggiar delle quali crescendo, notata la parte delle volanti, infino allo sciame potrai seguire.



Digitized by Google

*Come si tengano, e proccurino le pecchie.*

## CAP. XCVIII.

IL guardian delle pecchie proccuri, che appresso il lor luogo sia abbondanza di fiori, a' quali, o in erbe, o in frutti, o in arbori con la 'nduſtria proccuri, e queſte erbe quivi nutriſca, cioè. Timo, ſantoreggia, ſerpillo, vivuole, perſa, jacinto, ghiaggiuolo, narciſo, gruogo, e tutte erbe di ſoave odore, e d' odoriferi fiori. E i frutti ſieno roſe, ramerino, ellere d' arbori, mandorli, peſchi, peri, meli, e tutti arbori pomiferi, ſanza amarore: e de' ſalvatichi querce da ghiande, roveri, boſſi, terebinto, lentiſchio, cederni, tigli, leccio minore, e i taſſi, e i pini ſi lievin via. I ſopraddetti dolce mele fanno: gli altri arbori fanno mele ruſtico, sì come Palladio dice. E quelli maſſimamente ſon da ſeminare, ſe paſto naturale non v' è, come dice Varrone, i quali maſſimamente le pecchie ſeguitano: sì come roſe, ſerpillo, appiaſtro, papavero, lente, fava, piſello, baſſilico, cedrangola, che utiliſſime ſono. E incominciano i fiori dall' equinozio della Primavera, e durano infino a mezzo Settembre. Ma alla ſanità delle pecchie è utile a fare acqua melata col timo, ed avere acqua liquida, onde beano, e averla proſſimana, la qual non diſcorra, e che non ſia profonda, oltre a due, o tre dita, ove ſi mettano teſti, e pietruzze, ſopra i quali poſarſi a ber poſſano: nella quale è da aver diligente ſollecitudine, che l' acqua ſia pura, e netta, che molto fa ad aver buon mele. E acciocchè non ogni tempeſta di gragnuola, o di vento, o piove, o neve, o freddo non le commuova a andare altrove, ſi dee loro apparecchiar cibo, sì che non ſieno coſtrette ſola-

mente di mele vivere, o vero, dimagrate, abbandonar gli alveari. Ed imperò si tolgano fichi, in quantità di dieci libbre, e cuocansi in acqua, i quali, cotti, in iscodelle, presso si pongono. Altri fanno acqua mulsa, e pongonla ne' vaselli, ivi presso: la qual mulsa si fa così. Si toglie parti nove d' acqua, e parti dieci di mele, e cuocesi un poco, nella quale aggiungono lana pura, la quale succiano alcun tempo, acciocchè di troppo bere non s' empiano, o vero caggiano nell' acqua: e questi vaselli pongono negli alveari. Altri uve passe, e fichi pestano, e aggiungonvi sapa, e di questo in iscodelle danno loro, alle quali il Verno a questo pasto andar possono. Nel tempo della Primavera, quasi tre volte il mese, e di State similmente il mel si dee ragguardare, in questo modo, affumicandole lievemente, e da ogni sterco purgare gli alveari, e tutti i vermi cavarne. E a ciò ancora ragguardi, che molti Re non v' abbia, imperocchè inutili sono, per gli appostamenti, e guerre, che fanno loro, perocchè due son le generazion de' Duchi, sì come a Mecenate Virgilio scrive, cioè: nero, e vario. Il vario, che è migliore, si vuol serbare, e il nero uccidere nel melario, imperocchè dell' altro Re è traditore, e corrompe l' alveo, o perchè fugga, o perchè è fatto fuggire, con moltitudine di pecchie, e però uccidendolo, cessa la battaglia delle pecchie, sì come dice Virgilio. Del mese di Maggio, sì come dice Palladio, si cominciano a crescer gli sciami, e nell' estreme parti de' fiari, maggiori si creano le pecchie, le quali alcuni chiamano Re, ma i Greci Κηφὶν chiamano, e comandano, che s' annieghino, imperocchè il riposo commuovono del cheto sciame: e ancora i popilioni, cioè parpaglioni abbondano, i quali anche uccider dobbiamo. Anche appresso del cominciamento di Novembre dallo sterco net-

nettar si vogliono, imperocchè tutto il Verno quegli muovere, o aprir non possiamo: ma questo in dì chiaro, e caldo è da fare, con penne d' uccelli grandi, le quali hanno rigore, o vero con altro simile, tutte le 'nteriora si spazzino, le quali la mano non potrebbe aggiugnere. E allora tutte le fessure, che son d' intorno, di loto, di bovina mischiato, dalla parte di fuori, tureremo: e con ginestre, e con altre copriture, a similitudine d' un portico, copirremo, acciocchè dal freddo, e dalle tempeste si possano difendere. Il buon guardiano dee del mese di Settembre gli alveari vecchi riconoscere, e i pieni, e gravi, i quali nella State non composero gli sciami, vendere o vero l' api uccidere, e fare il mele, e la cera in quel modo, che innanzi, nel suo luogo, diremo. Anche dee il guardiano, sì come gli esperti affermano, di State tenere gli alveari, con sottili pezzuoli di tavole, un poco elevati, sì che l' api, e uscire, e entrar possano, ma non le lucertole: e di Verno con bovina ottimamente turare. Ancora quando molto impoveriscono del mele, il quale si conosce al vedere, se di sotto si ragguardi, o al peso: o vero meglio, faccendo un foro, sopra la parte mezzana, e per questo un fuscel netto dentro messo, dia loro del mele, o vero pollo arrostito, o vero altre carni. Anche dicono, che, se l' alveo è grasso, lasciſi il Verno sopra le sue sedie, e se è magro, ripongasi in casa, in luogo oscuro, ordinato, sì che i topi non l' offendano.

*Delle cose, che nuocono alle pecchie, e di lor cura.*

## CAP. XCIX.

DA provvedere è, come dice Varro, che le deboli dalle poderose non sieno offese, imperoc-



Digitized by Google

chè, per questo, si menoma il frutto: ed imperò le deboli, morto il lor Re, si sottomettono a un' altro Re. Le quali se spesso contr' a se combattono, si vogliono sopraffar con l' acqua mulsa: e ciò fatto, non solamente si rimangono dalla battaglia, ma isbrattansi, leccandosi: e maggiormente se dalla mulsa sono spruzzate, alla quale, per l' odore più disideroſamente s' appigliano, e stupidiscono. E se dell' alveario meno spesso si partono, e ne sopraſtà alcuna parte, senza suffumicare, il porre lor presso erbe molto odorifere, massimamente appiastro, è ottimo. E da provvedere è ottimamente, che per caldo, o per freddo non periscano. Se quando, per subita acqua, sono oppresſate, in pastura, o di subito freddo, che rade volte addiviene, che sieno ingannate, e da gocciole offese, giacciono abbattute; allora è da ragunarle in alcun vaso, e riporle in coperto luogo, e caldo e buona cenere tiepida, e più calda, che tiepida, gittar sopra loro, discrollando pianamente il vaso, e le pecchie, sì che quelle, con mano, non tocchi: e porle al Sole, dove rivivano, appresso de' loro alvearì, sì che alle lor case ritornino. Ma se sono inferme, che da questo si conosce, sì come dice Virgilio, che le 'nferme, hanno altro colore, e paurosa magrezza, che molto le sforma, e i corpi delle morte arrecano fuori, e altre co' piedi appiccate a l' uscio pendono, o vero dentro nella loro casa tutte combattono, e sono cascanti per fame, e rattratte, e pigre, per freddo, e fanno dentro alla casa il susurrato più grave, sì come nelle selve mormora Austro, e sì come il Mare mugghia nel percuoter dell' onde, e sì come nelle chiuse fornaci, quando il rabbioso fuoco svapora; allora vi s' accenda odorifero galbano, e in cannelli di canna, mele darai loro, e farà prò se di galla trita il sapor vi mischierai, o

vero

vero ſecche roſe, o vero minuzzoli di carne arroſtita, o vero uva paſſa, o vero timo, o centaura, o vero radici d' erba, che da' foreſi ſi chiama amello, poni in odorifero vino, ne' caneſtri poni all' uſcir dell' api. Queſta erba ſi conoſce, che naſce ne' prati, e fa lo ſtipite, sì come ſelva, e le ſue foglie molto s' attorniano, e 'l ſuo fiore è di color d' oro, e in bocca è d' aſpro ſapore. Scaccianſi ancor, sì come dice Palladio, le lucertole, e rane, e tutti altri animali all' api nimichevoli, e gli uccelli, con iſpaventacchi, ſpaventiamo. Del meſe di Marzo maſſimamente ſoglion venir loro le 'nfermità: imperocchè dopo i freddi digiuni del Verno, i titimagli, i fiori amari dell' olmo, che prima naſcono, diſideroſamente appetendo, fanno loro diſſoluzion di corpo, e l' uccidono ſe non le ſoccorri con veloci rimedj: e darai loro granella di melagrane peſte con vino aſpro, e raffreddate ſi pongano in vaſelli. Se paurose parranno, o ver contratte di corpo, e faccian ſilenzio, e i corpi delle morte ſpeſſo porteranno fuori, fatti canali di canna, mele, con polvere di galla, o roſe ſecche, cotto, vi dovrai infondere. E' queſto innanzi a ogni coſa biſogna, che le putride parti de' fiavi, o vero le vote cere, le quali, per alcun caſo, lo ſciame, a pochezza ridotto, non potrae empiere, ricideralo, con taglienti ferri, ſottilmente, acciocchè l' altra parte moſſa de' fiavi, non coſtringa l' api, le caſſette commoſſe abbandonare. Ma ſe vedeſſi, chi per abbondanza de' fiori attendeſſero pure a far mele, e di figliar niente penſaſſero, e vedrai la pochezza; allora turerai i fori, onde eſcono, e non le laſcerai uſcire, infino a tre dì, e per queſto modo ſi conducono a generare. Ora appreſſo a calen d' Aprile da curar ſono gli alvei, per modo, che ſi tolga ogni faſtidio, che 'l tempo del Verno contraſſe, di vermi, vermicel-

celli, e tignuole, e ragnoli (per li quali si corrompe l'uso de' favi) e de' parpaglioni, che del suo sterco vermini fanno. Il modo da uccidere i parpaglioni è questo, come dice Palladio. Un vasello di rame alto, e stretto, la sera dentro fra gli alveari allogheremo, e nel suo fondo un lume acceso porremo, e quivi i farfalloni si rauneranno, e intorno al lume voleranno, e la strettezza del vaso, al vicino fuoco gli costrigne a morire. Allora si faccia fummo dello sterco secco del bue, il quale è ottimo alla salute dell' api: la quale purgazione, frequentemente, infino al tempo dell' Autunno, si faccia. E tutte queste cose faccia il guardiano casto, e sobrio, e da mangiare, e da bere: e da agli, e da cibi agri, e da odor fiatoso, e da tutti salsamenti rimosso.

*De' costumi, e modi, e industria, e vita dell' Api.*

## CAP. C.

LE Pecchie non sono di solitaria natura, come l'aguglie, ma come gli huomini, imperocchè in queste è compagnie d' opere, e d' edificj: e in queste è ragione, e arte: di fuor si pascono, d' entro l' opera fanno. Niuna di queste sta in luogo sozzo, o puzzolente. E se alcuna volta nell' aria dispersè sono, con cembali, e suoni, si riducono in un luogo. Il lor Re seguitano, dovunque va, e quando s' allassa, il sollievano, e se non può volare, gli entran sotto, e portanlo, e così conservare il vogliono: e non sono senza operare, e odiano le pigre: e così impeto faccendo, scacciano da se i fuchi, i quali non l' ajutano, e consumano il mele, i quali, vociferanti, le più perseguitano, e le poche i fori dell' uscio dell' alveo turano, fuorchè quello donde entrano, perchè vento non

vi

vi tragga. Tutte, sì come in esercito vivono, e così in diverse ore dormono, e l' opera fanno parimente, e sì come in colonie son mandate, e di queste duchi fanno alcuni a voce, come un seguito di trombe. Allora fanno questo, quando intra se, segni di pace, o vero di battaglia abbiano. Di melagrano, o di sparago il cibo solo, dell' arbore dell' ulivo prendono il mele, ma non buono. Due ministeri si fa della fava, appiastro, e zucca, e cavolo: ciò sono cera, e cibo. Quel medesimo de' peri, e de' meli salvatichi, e del papavero, cera, e mele. Della noce greca triplice ministerio far si dice, e del lapsano, cibo, e mele, e cera: così degli altri fiori prendono, quali ad una cosa, e quali a più. Ancora d' altra cosa fanno liquido mele, sì come del fior del cece, e d' altra fanno il contrario, cioè del ramerino, che 'l fanno spesso. Così d' altra fanno il mele insoave, sì come del fico: del citiso buono, del timo ottimo, sì come dice Varrone. Ma Virgilio dice, che esse fanno l' aule, cioè le magioni, e i regni di cera. Spesso ancora, errando, ne' duri ciotti percuoton l' ale, e conviene render l' anima sotto 'l peso, tanto è l' amor de' fiori, e gloria di generare il mele. E avvegnachè sieno di breve vita, imperocchè oltre a sette anni non vivono, benchè la lor generazion sia immortale.

*Quando, e come escano gli sciami, e come si conosce innanzi al loro uscimento.*

## CAP. CI.

LO sciame, uscir suole, sì come dice Varrone, quando l' api nate son molto prosperevoli, e la progenie in colonia voglion mandare, sì come in addietro i Sabini fecciono, per la moltitudine de' figliuoli.

Digitized by Google

li. Al che due segnali sogliono andar dinanzi: uno, che ne' superiori dì, massimamente la sera, molte innanzi al foro del loro uscire, a modo di grappol d' uve, l' una appiccata all' altra, aggomitolate pendono. L' altro, che quando già volar debbono, o vero quando cominciano, suonano fortemente, come i popoli, e i cavalier fanno, quando muovono gli eserciti; le quali, quando prima usciranno, nel cospetto, volano, e l' altre, che ancora non sono uscite, aspettansi, infino che si ragunino tutte. Ma Virgilio scrive, che alcuna volta escono fuori a battaglia, imperocchè spesso, essendovi due Re, nasce tra loro, e le lor seguaci gran discordia, che si conosce, perchè allora in aria un suono grande, a modo di trombe s' ode. Quando paurose intra se si congiungono, e delle penne risplendono, aguzzan l' ago co' becchi, e le membra adattano alla battaglia, e intorno al Re si mischiano, e si stringono, e con gran grida chiamano il nimico; allora si disfrompono con corsi, e mischiate s' aggomitolano, e fassi un gran suono, e strabocchevolmente caggiono più spesse, che la gragnuola, o le ghiande, quando si scuotono, o neve, quando fiocca. E i Re, nel mezzo delle schiere, con valoroso animo, intra lor combattono, con risplendienti ale, e alla battaglia non danno luogo, infino che la zuffa non costrigne, o l' uno, o l' altro di dare i dossi. Questi movimenti d' animi, e questi tanti combattimenti, con gittamento di poca polvere, si quieta. Ma quando amendue i guidatori, e amendue le schiere rivocherai, al piggiore, acciocchè più non offenda, darai la morte, e il miglior riponi, imperocchè sono di due maniere. Il migliore è di color d' oro, l' altro è nero, e brutto. Anche escono alcuna volta, per vana dilettazione, sì come il detto Virgilio scrive, la qual cosa si conosce, quando per l' aria,

ria, volando, ſcherzano, la qual coſa agevolmente vietar ſi puote, levando l' alie a' Re, acciocchè in alto volar non poſſano. Palladio ſcrive, che la fuga, che de' venire, o vero uſcimento dello ſciame, ſi conoſce imperò, che per due dì, o per trè, dinanzi, agramente ſi fa un tumulto, e un mormorìo ſpeſſo, il quale ponendovi l' orecchie, ſi conoſce.

*Come ſi ricolgano gli ſciami, e rinchiudanſi.*

## CAP. CII.

QUando il guardian dell' api vede lo ſciame eſſere uſcito, e ſtar nell' aria, incontanente ſi conviene polvere intra lor gittare, e con bacini, o ferramenti ſuon fare fortemente, sì che, ſpaventate, alla lunga non vadano. Ma ſe in alcun luogo s' appiccano proſſimano, quando vedrà dove porre ſi vorranno, erbe, e rami d' arbori, ne' quali ſi dilettano, a una pertica ben legati, quivi apponga, sì che ſopr' eſſi s' appicchino. E quando tutte quivi ſaranno appiccate, quelle in terra ponga, e l' alveo, ſopr' a quelle, alluoghi, nel quale enterranno, e poi la ſera ſi pongan, dove deono ſtar continuo, o vero ſi tolga un piccolo alveo, d' odorifero vino bagnato, e con pertica ſi ponga in quel luogo, dove ſaranno appiccate, nel quale, per ſe, o vero per fummo, enterranno. E quando tutte vi ſaranno entrate, ſi pongano ſopra uno ſcanno ſpazioſo forato, il nuovo alveo ottimamente purgato, e d' odorifero vin bagnato, e di finocchio verde, o d' ogni altre erbe odorifere, e d' un pò di mele ſtropicciato, ſopra quello ſi ponga, rimoſſo il ſuperior fondo dall' alveo, sì che per ſe, o per benificio del fummo, nella caſa nuova entrino, e poi la ſera, nel ſuo luogo ſi pongano. Ma

ſe in alcun ramo s' appiccheranno, tagliſi con tagliente ferro, e ſoavemente ſi diſponga, e ſopra lui s' alluoghi nuovo alveario, e facciaſi, com' io diſſi, quando in erbe, o vero rami annodati alla pertica s' appiccano. E ſe lo ſciame intero raccogliere non ſi puote, in due, o in più ſi puote raccogliere, e ciaſcuna parte ſotto l' alveo allogare. Che ſe avveniſſe, che aveſſe il Re con una parte, tutte l' altre parti a lui verranno, per ſe medeſime. E ſe già in alcuno arbore perforato enterranno, al luogo donde entrano, ed eſcono, ſi ponga un' alveo piccolo, e per alcuno gran foro ſotto all' api, nuovamente fatto, ſi metta fummo, acciocchè nell' alveolo fuggano, di ſopra allogato, o vero in ramucelli quivi poſti, ſe l' alveolo aver non ſi poteſſe: e così intra più volte ſi potranno tutte avere. O vero ſe quell' arbore è ſottile, con la ſega ſi ricida, e di ſotto, e di ſopra, e prendanſi con panni bianchi, e netti, e nel nuovo alveo ſi mettano, o vero, per ſe, in nuova ſedia s' alluoghino, o vero del detto arbore ſi caccino al tutto: e quando poſte ſi ſaranno in alcun ramo, e s' appiccano, o vero appiccar ſi vogliono, facciaſi, come è detto di loro quando di proprio voler ſi partono. Ma s' elle s' appiccheranno in erba, o in fruſcolo, o in altro luogo, ſopra 'l quale nuovo alveo por ſi poſſa, non è altro da fare, ſe non che in quello ſi ricevano, e la ſera s' alluoghino, dove deono ſtare. Ma s' elle s' appiccano in alcun luogo alto, e ſconcio, dal quale pe' detti modi aver non ſi poſſano, ſcuotanſi con lunghiſſime pertiche, sì che in terra caggiano, o vero ſi pongano in convenevole luogo. Il guardiano, quando cotali coſe proccura, sì come Palladio ſcrive, dee eſſer puro da ogni immondizia, e fiatore d' alcuno agrume, o da altro mal ſapore, libero. Anche dee eſſere attento d' avere gli alveari apparecchiati

nuo-

Digitized by Google

nuovi, ne' quali si ricevano gli sciami rozzi, e giovani, imperocchè le novelle api, per l' animo vagabondo, spesse volte si fuggono, se non s' osservano, e quelle ch' escono dimorano uno, o due dì, le quali ne' nuovi alvei da ricever sono immantenente, che torneranno. Osserverà il guardiano continuamente, fino all' ottava, o nona ora del dì, se vede i segni della futtura fuga, e massimamente del mese di Giugno: imperocchè, dopo le dette ore, non agevolmente fuggire, o vero partire usano. Avvegnachè alcune incontanente procedere, e partir non dubitino. Anche, quando a battaglia escono, procuri, se quando saranno costrette da polvere, o altro, tutte in un luogo, o si raunano, o s' appiccano, e allora intendo tra loro esser pace, o vero tutte avere un Re, o vero, che riconciliate, sien d' accordo. Ma se due, o vero più parti fanno, allora conosca, che sono in discordia, e tanti Re essere, quante parti dimostrano. Dove più aggomitolate son l' api, e più spesse, unta la mano di mele, o di melliloto, o d' appio, cerchi de' Re, che sono un poco maggiori, e più lunghi, che l' altre api, e con più diritte gambe, e non son di più grandi penne, più belli, e netti, senza pelo, se non che nella fronte sono più pieni, e quasi un capello nel ventre portano, il quale a pugner non usano. Sono altri neri, e irsuti, i quali si convengono spegnere, e i più belli serbare, i quali, se spesso vagano, con gli sciami suoi, si serbano, tolte lor l' alie: perocchè standovi, niuna si parte. Se gli sciami non nascono grandi a sufficienza, quelli di due, o di più vasi, possiamo in uno riducere: ma con dolce liquore l' api imbagnate, e rinchiuse terremo, postovi il cibo del mele, lasciandovi alcuni spiragli strettissimi nella cella: che se vorrai l' alveario, nel quale, per alcu-

na piſtolenza, moltitudine ſcemata foſſe, d' accreſcimento di popolo riparare, conſidererai negli altri abbondanti la cera de' favi, e l' eſtremità, che hanno i cacchioni: e dove ſegno del Re, che dee naſcere troverrai, con la ſchiatta ſua, lo caverai, e porralo nell' alveario. Il ſegno quando il Re dee naſcere ſi è, che infra tutti i fori, che hanno cacchioni, un foro maggiore, sì come ubero, appare. Ma allora ſon da traſportare, quando moſtrano i lor capi, e roſi i fori, s' apparecchiano d' uſcir fuori: ma ſe gli traſporterai non maturi, morranno. Ma ſe lo ſciame ſubito ſi leverà, con iſtrepito di bacino, o di teſti ſi ſpaventi, e per queſto modo agli alveari ritorneranno, o vero nella proſſima fronde s' appiccheranno, e quindi in un vaſo nuovo, unto di mele, e fregato d' erbe uſate, ſi metta, e poi, o con mano, o con meſtola, ſi riponga la ſera con l' altre.

*Quando, e come ſi può torre il mele alle pecchie.*

## CAP. CIII.

DEl meſe di Giugno, ſecondo che dice Palladio, ſi cavino gli alveari, i quali ſaranno maturi a rendere il mele, della qual coſa ſaremo ammaeſtrati, per molti ſegni. Primieramente, quando ſon pieni di pecchie, e vi ſentiamo piccolo mormorio, imperocchè le vote ſedie de' favi, sì come concavi edifizj, le voci, le quali riceveranno, ſi lievano più in alto: perlaqualcoſa, quando s' ode il mormorio grande, e roco, conoſciamo non eſſere ſufficienti a mietere le graticole de' fiali. Anche quando i fuchi, che ſono api maggiori, con grande infeſtazione le perturbano, ſignificano maturi i meli. Anche, ſecondo Varrone, ſegno da cavare i favi è, ſe dentro fanno gomitolo: an-

anche ſe i buchi de' fiali ſon turati, quaſi à modo di carta. Allora ſon pieni di mele. Caverannoſi gli alveari nell' ora del mattutino, quando le pecchie impigriſcono, e non ſono deſte dal caldo, e facciaſi fummo di galbano, e di ſecca bovina, la quale nel polmentario, con acceſi carboni, ſi convien deſtare, il qual vaſo ſia così figurato: Che nella ſtretta bocca il fummo poſſa uſcire: e così dando luogo le pecchie, ſi ricideranno i fiali. E per paſto delle pecchie vi ſi laſci la quinta parte de' fiali: ma li putridi, e viziati fiali, degli alveari ſi tolgano. Anche del meſe d' Ottobre gli alveari ſi caveranno, per lo modo detto: i quali ſi convengon vedere, e ſe v' è abbondanza torne, e ſe mezzolani ſono, mezza parte, per la povertà del Verno, laſciarne. Ma ſe le buche de' favi ſon piene a metà, non ſene cavi niente. Ma Varrone ſcrive, che la terza parte de' fiali ſolamente ſi tolga, e l' altro ſi laſci per lo Verno, avvegnachè pieni ſieno gli alveari di mele. Ma ſe tu temerai eſſere aſpro Verno, niente al poſtutto ſene tolga, sì come Virgilio ſcrive. Ma gli huomini del noſtro tempo, molto in queſto eſperti, affermano, che 'l mele ſi dee lor torre ſolamente una volta l' anno, e queſto nella fine d' Agoſto, infino a mezzo Settembre. Ma la cera corrotta, allora, e prima, qualunque otta ſi truova, torre ſi dee. Anche il mele ſi dee torre, ſecondo che ve n' ha, e ſecondo che v' ha pecchie poche, o aſſai: e che oltre alla quarta parte non ſene tolga. Il modo del torre il mele degli alveari, è. Che ſi chiuda con erba il foro, uno, o vero più, ſe più ven' ha, sì che l' api uſcir non poſſano: e di ſotto, con un panno molle, o vero con paglia, facciaſi fummo, acciocchè alla parte ſuperiore dell' alveo ſalgano: e piegato l' alveo, ſi tagli il fiale, con ſottil coltello, immollato ſpeſſo in acqua, acciocchè la ce-

cere al coltello, non s' appicchi, e che i fiali, che rimangono, non s' offendano. Ma se l' alveo del fiale giaccia, i fiali si cominciano a fare nella parte di dietro all' asse di sopra appiccati: e questi del primo mele s' empiono: e poi nella parte dinanzi s' affaticano, e in quella parte dimoran tutte: ed imperò sicuramente si può aprire il fondo di dietro, il quale così disposto esser dee, che agevolmente s' apra, e tratti i fiali, col mele, segretamente, si riponga il fondo al suo luogo. Ma, quando l' api di questo s' avveggono, tutte vanno al votato luogo riempiere: e quando l' hanno riparato, e tutto ricompiuto, dalla parte dinanzi ritornano, e quivi dimorano: e per questo apertamente si può sapere, quando il luogo voto è ripieno.

*Come si governa il mele, e la cera.*

## CAP. CIV.

IL mele si cava de' fiali in questo modo. I fiali, innanzi che si priemano, si toglie via se v' è alcuna parte corrotta, e cacchionosa, imperocchè di mal sapore il mele corrompono: e poi, così netti, si rompano, e minuzzati si mettano in cesta ben netta, e così si lascino tanto, che a poco a poco, per se, n' esca il mele, o stretto con alcun peso: e quello, che n' esce è mel crudo bellissimo, e poi si cuoca il mele con la cera, sì come si dirà. Quando le pecchie sieno dibattute, e morte, si fa in questo modo. Del mese di Settembre si tolgano gli alveari vecchi, e gravi, li quali nella passata State non composono sciami: e sopra il fummo, e fiamma di paglia, un poco si tenga l' alveo, acciocchè l' api di sopra fuggaga-

gano, o vero s' abbrucin l' alie: e poi rivolgi il copertojo dell' alveo ſopra terra, e con una verghetta di ferro, taglia i baſtoni, che ſon nell' alveo, e ottimamente con quella medeſima, il mele, e la cera, e l' api ſtrigni: e poi rivolgi l' alveo, e leva il coperchio, e ponlo in ſu una ſtanghetta nettiſſima, ſopra un bigonciuolo, e con una paletta vi manda il mele, e la cera: il quale poi in una forte taſchetta poni, la quale quando avrai legata fortiſſimamente, ſtrignila, con qualche ſtrumento idoneo, o con vite da ſtrettojo, o vero intra due aſſi, poſte in ſu due ſtanghette, nel capo inferiore legate: o vero in una conca poſta l' aſſe, e con peſi, in ſu la ſtanghetta, o vero intra due baſtoni, i quali due huomini tengano, e 'l terzo la parte di ſopra della taſchetta fortemente attorca: e quel che n' eſce è mel crudo: e ſe più volte s' addoppi la taſchetta, tanto meglio ſi ſtrignerà: e poi quel che nella taſca rimane, ſi ponga a fuoco lento, in un pajuolo, e ſanza bollire ſi ſcaldi, e ſempre tieni la mano nel vaſo, e la cera minutamente apirrai tanto, che 'l mele, e non la cera, ſarà interamente ſtrutto. E quando 'l mele comincerà, per lo caldo, alquanto a ſcaldar la mano, ogni coſa ſi rimetta nella taſchetta, e ancora priemi, come di ſopra: e non è dannoſo ſe ſi prieme più lievemente, sì che del mele rimanga alquanto nella cera, concioſſiecoſachè aſſai meno vaglia il mele, che la cera. E quello, che n' uſcirà, mel cotto ſi chiama, che ſi dee por ne' vaſi, e quegli tenere aperti parecchi dì, e nettarlo di ſopra, infinattanto riſtia di bollire. Il più nobil mele è quello, che innanzi premuto, è uſcito per ſe medeſimo. La cera, che dopo 'l priemer del mele, nella taſca rimane, con l' api miſchiata, o nò, mettaſi in un pajuolo netto, nel quale ſia acqua tanta, o più, quanta à la cera, e queſta al fuoco

ſi

ſi tenga tanto, che interamente ſia ſtrutta, la qual ſempre, con una meſtola, o vero con alcun baſtone ſi meſti, e nella detta taſca groſſa ſi ponga, e fortemente ſi ſtringa, sì che in ſecchia, o veramente catino, in che abbia alcuna coſa d' acqua, caggia, e ſtia tanto, che ottimamente ſia raſſodata, e poi ſene cavi, e nettiſi da ogni faſtidio, che foſſe intra l' acqua, e la cera. E ſe la voleſſi più bella, ſanza acqua, un' altra volta ſi liquefaccia, ed in vaſello d' acqua bagnato, di qualunque forma ti piacerà, ancor ſi riponga. Qualunque coſa, nella taſca rimaſa, ſi gitti, e la taſca ſi lavi nell' acqua calda, e aſciughiſi al fummo, e così durerà buon tempo.

*D' ogni utilità dell' Api.*

## CAP. CV.

DElle pecchie ſi cava grandiſſima utilità, ſe abbiano luogo ſufficiente, e ſaviamente, e ſollecitamente ſi proccurino, imperocchè di poche, in brieve tempo, molti ſciami ſi fanno, ſe gran piſtolenza di tempo non nuoce loro, imperocchè una volta l' anno, o due, e il più delle volte tre, partoriſcono, e metton lo ſciame, e ſanza gran fatica, o ſpeſa, ſi tengono, avvegnachè non ſia però al tutto da mettervi negligenza. Delle quali, quando accreſcimento riceveranno, le vecchie di cinque, o di ſei anni, le quali ſi ſon rimaſe di partorire, per l' età, di *State* gran prezzo, imperocchè hanno molta cera, la quale molto è neceſſaria, ſi poſſon vendere, e le nuove ſerbare. Fanno ancora gran quantità di cera, che maſſimamente è neceſſaria, e a' Re, e a' Prelati, e a ogni altra perſona, come per tutti ſi fa, che aſſai gran prezzo ſi vende, e che è più, che dì, e notte fa onore

nore all' eterno Re. Anche fanno mele in gran quantità, il quale molto è utile, così a cibo, come a medicine infinite. A provar la loro utilità, dice Varrone, ch' e' furono due cavalieri Spagnuoli fratelli, arricchiti, del campo Faliſco, a' quali conciofoſſecoſachè da lor padre laſciato foſſe una piccola caſetta, e un campicello, non maggior d' un jugero, intorno a tutta la caſa alveari feciono, ed ebbervi l' orto, e tutto l' altro ſpazio di timo, e di citiſo ſeme coperſero. Coſtoro ogni anno non ricoglievano meno di diecimila ſeſterci di mele: onde Perſio dice:

*Nec thymo ſatiantur apes, nec fronde capellæ.*



Digitized by Google

# INCOMINCIA
# IL
# LIBRO DECIMO

*Di diverſi ingegni da pigliare gli Animali fieri.*

GLi antichi Filoſofi, il cui intelletto fu dall' Onnipotente Dio sì alto ammaeſtrato, e illuminato, acciocchè conoſceſſero le coſe, che ſono utili all' umana generazione; intendendo le coſe, che ſono ſotto 'l Cielo, eſſer create, per utilità degli huomini, con ſottile ingegno penſarono in che modo gli animali aerei, terreſtri, e aquatici, che per lo peccato del primo padre, all' huomo non obbediſcono, pigliar poteſſono, e trovarono molte cautele, le quali gli huomini uſano, e con loro induſtrie, ſucceſſivamente, infiniti ingegni aggiunſono, da' più non ſaputi. Ed imperò tutti quelli, che ho potuti ſapere, intendo riducere in iſcritto, trattando, in che modo ſi piglino gli uccelli, e ſecondariamente le beſtie ſalvatiche, e poi de' peſci. Degli uccelli, in che modo ſi piglino, con uccelli rapaci dimeſticati, con reti, con lacci, e con viſchio, baleſtro, e archi, ed in alcuni altri modi. Delle beſtie, come ſi piglino con altre beſtie dimeſtiche, con reti, con lacciuoli, con foſſe, con tagliuole, e molti altri modi. De' peſci anche, come s' ingannino con reti, ceſte, amora, e calcina.

Degli

*Degli Uccelli rapaci in genere.*

## CAP. I.

I Savj antichi, vedendo alcuni uccelli, che, volando per l'aria, prendevan gli altri, ſaviamente s'affaticarono, per dimeſticar le generazion degli uccelli rapaci, acciocchè quegli, che per loro prendere non potevano, per loro ajuto pigliaſſero: e di queſto fu il primo trovatore il Re Dauco, il quale, per divino intelletto, conobbe la natura degli ſparvieri, e de' falconi, e quegli dimeſticoe, e avvezzoe a pigliar preda, e delle loro infermitadi curargli, dopo 'l quale molti altri furono, che molti di quegli uccelli rapaci aggiunſero alla ſcienza.

*Dello Sparviere.*

## CAP. II.

LO Sparviere è uccello aſſai conoſciuto, e la ſua natura è, che viva di ruberia d'altri uccelli, e imperò va ſempre ſolo, e non mai accompagnato, imperocchè alla preda non deſidera d'aver compagnia, e quanto può, quando va predando, va preſſo a terra, acciocchè dagli uccelli, ch'e' vuol pigliare, non ſia veduto. Da tutti gli uccelli, i quali perſeguita, per iſtinto di natura, è conoſciuto: e quando il veggono, o ſentono, garrono, fuggono, e quanto poſſono, s'occultano. Queſti ſono di velociſſimo volato nel principio della lor moſſa, ma poi è lento: ed imperò ſe incontanente non piglia, laſcia di ſeguitar la preda: e ſopra alcuno arbore, ſpeſſo, indegnato, in tal maniera ſi pone, che appena vuol tornare

al Signore. E truovanſi gli ſparvieri nell' Alpi alcuni nidificare, e migliori di tutti ſono, sì come ſi dice, quelli, che naſcono nell' Alpi di Bruſia in Iſchiavonia. Buoni ancora naſcono nell' Alpi di Verona, e ne' confini di Trento. E di quegli alcuni ſon piccoli, i quali, per comun nome, ſi chiamano ſparvieri, e alcuni grandi, i quali ſi chiamano aſtori, e tutti ſono di generazion di ſparvieri, sì come il corvo, e la cornacchia, che ſono d' una medeſima generazione, piccolo, e grande. E queſto medeſimo in più animali ſi può vedere. E degli ſparvieri alcuni maggiori ſono, e queſte ſon femmine, che ſono di maggior vigore: e alcuni, che ſon minori, e chiamanſi moſcardi, e ſon maſchi, e di piccola utilità.

*Della bellezza, e bontà degli Sparvieri.*

## CAP. III.

LA bellezza degli Sparvieri ſi conoſce, che ſien grandi, corti, e aventi piccol capo: e 'l petto, e le ſpalle groſſe, e ampie coſce: i piè grandi, e diſteſi, e 'l color delle penne nero: E la bontà ſi conoſce, imperocchè quello, ch' è tratto del nidio, è migliore, e quaſi mai dal Signor non fugge: e queſto ſi chiama nidiace: o vero, che di nidio uſcito, di ramo in ramo, va ſeguitando la madre, e ſi chiama ramingo: e queſto è ottimo: e quello, che fu preſo, quando uſcì del nidio, è di ſecondo merito, innanzi che le penne in fierità mutaſſe, e ſoro ſi chiama. Se alcuno di tal tempo preſo fue, rade volte ſi dimeſtica, e uſa con gli huomini: ma ſe ſi dimeſtica, è buono, imperocchè in fierezza fu uſato di pigliar preda. E quanto più animoſo è veduto, e più ardito, e di miglior coſtumi, tanto più dagli eſperti miglior ſi giudica.

Co-

Digitized by Google

*Come ſi dimeſtichino, e ammaeſtrino gli Sparvieri, e che uccelli pigliano, e come ſi mudino.*

## CAP. IV.

NUdriſconſi i nidiaci, e raminghi di buoni uccelli, e di buone carni, più volte il dì, a poco per volta, acciocchè più ami il ſuo Signore. Puoſſi ancora dar loro uova in iſcodella rotte, e dibattute, ed in acqua bogliente gittate, e poi con le dita, inſieme ſtrette, e quel medeſimo ſi fa ne' ſori dal principio. Ma quando ottimamente ſieno dimeſticati, e avvezzi, una volta il dì ſi vogliono paſcere, dopo terza, quando la digeſtione avranno compiuta, che ſi conoſce, quando hanno vota la gorga, da que' che ne ſono uſati. E ſe 'l cibo della gorga, infino al dì ſeguente, non diſcenderà, altrettanto, ſanza cibo, ſi laſci. Anche ſi può due volte il dì cibare ſicuramente, ſe troverrai il cibo eſſer diſceſo della gorga, e quante volte queſto vedrai, potrai ſicuramente paſcerlo, ſe tu non vorrai quel medeſimo dì, o vero il ſeguente, ire a uccellare: imperocchè allora ſi conviene ſia affamato, acciocchè con maggior diſiderio, ſeguiti la preda, e al Signore più agevolmente ritorni. Dimeſticaſi, ſe molto ſi tenga in mano, e maſſimamente, pertempiſſimo, nell' ora dell' aurora, e intra la moltitudine degli huomini, e a romor de' mulini, e de' fabbri, e ſimili luogora: e ammaeſtranſi i nidiaci, e i raminghi, imperocchè gli altri ſono in fierezza ammaeſtrati in queſto modo. Cibinſi nell' ora di nona di buon cibo, e nel ſeguente dì ſi tenga in luogo oſcuro molto, infino a nona. Allora ſi tolga, e portiſi al luogo da uccellare, e non ſi laſci prima alle gazze, o vero a pernici, imperocchè troppo ſon for-

forti: e se quelle soperchiar non potesse, addeboliresbbe il suo ardire. Ma lasciasi alle quaglie, tordi, e merle, e simiglianti. Ma se vuo' ch' e' pigli le gazze, abbiane una presa, e trarrale molte penne, e alcuno, in un fossato nascoso, innanzi al cospetto dello sparvier si la gitti, e lo sparviere si lasci ad essa. Pigliano le quaglie, e le pernici, e le gazze, e ghiandaje, e molti altri uccelli, sì come merle, tordi, passere, e simili. Mudansi ciascuno anno, e pongonsi del mese di Marzo, o vero d' Aprile, in una gabbia grande, spezialmente a ciò fatta, e posta al Sole, allato al muro, in opposta al meridiano, e mudasi, o vero compiesi la mudagione, nel principio d' Agosto, e ne' più, nel mezzo, e d' alcuni nel fine, e d' alcuni non si compie tutta. E a questo vale, se ben si pascano di buone carni, e massimamente d' uccelli, acciocchè bene s' ingrassino, e allora ottimamente si muda. E alcuni dicono a questi molto valer le carni de' vispistrelli, e delle bisce, e testuggini, e delle lucertole: e alcuni avvisatamente gli pelano, acciocchè le penne nuove rinascano più tosto, benchè, a così fare, molti già sene son guasti.

*Della loro industria, e come s' inducono a non partirsi.*

## CAP. V.

GUardi il Signore dello sparviere, che in alcun tempo non l' offenda. Ma quando lo vedrà adirato, e che non vuole star sopra la mano, o vero in su la pertica, soavemente il tocchi, e rilievilo, quando pende, e quanto può consideri i costumi, e la volontà sua, e in ogni suo voler lo seguiti, e sempre in mano il cibi, ed in nulla gli contraddica: imperocchè lo sparviere è molto di sdegnosa natura. E

però

però, quando verrà a uccellare, non lo laſci, ſe non vede, che ſia ben deſideroſo di pigliar la preda, e maſſimamente a gazze, e a ghiandaje: e quello troppo da lungi non laſci, imperocchè quando e' non può aggiugner l' uccello, ſpeſſo, indegnato, ſi fugge, e alcuna volta ſale in albero, e non vuole al Signor tornare. Anche il Signore non l' affatichi oltre al modò, e non ſia tanto deſideroſo della moltitudine delle quaglie, o vero altri uccelli, che quello guaſti, o che lo faccia adirare. Ma quando quelle avrà preſe, le quali vede, che lo ſparviere appetiſce, ſia contento, e volentier di quella preda lo cibi, acciocchè ſenta, che il ſuo pigliar gli è giovato, e commuovaſi ad amore d' uccellare.

*Delle infermità degli Sparvieri, e lor cura.*

## CAP. VI.

AVviene allo Sparviere, che riſcaldi sì, oltre alla natura, e alla compleſſion ſua, che alcuna volta abbia febbre: e allora, che ſarà al toccare caldo, e ſtarà triſto, che alcuna volta avviene, per li ſoli ſpiriti, infiammati per troppa fatica, o per altro accidente: e alcuna volta per umori infracidati in alcuna parte del ſuo corpo. E allora ſe è magro, poco, e ſpeſſo ſi cibi di carne di polli, e di piccoli uccelli, ma non di paſſere, imperocchè ſono di molto calda compleſſione, e le dette carni gli dia ravvolte in coſe naturalmente fredde, sì come in granella di zucche, o di cocomero, trite, o in mucilagine di Silio, e di ſimili, e alquanto ſi cuocano in iſciroppo violato, e in ſimili coſe, e gli ſi dieno: e pongaſi in luogo freddo, e oſcuro, in ſu una pertica avvolta di panno lino, bagnata in ſugo d' erbe freſche. Alcuna volta infred-

fredda, e non può ſmaltire il cibo, e allora ſimigliantemente è triſto, e al toccar freddo, e il color degli occhi ſi muta a pallore, e a diſcolorazione, e allora ſi tenga in luogo caldo, e ſoavemente in mano ſi porti, e alcuna volta ſi faccia volare, e diegliſi carne d' uccelli, e maſſimamente di paſſere, e polli maſchi, e pippioni, alquanto cotti in coſe calde: sì come in vino, o vero in acqua, nella quale ſia menta, ſalvia, perſa, puleggio, e ſimili, e avvolganſi in mele, o in polvere di finocchio, o d' anici, o di comìno: e non gli ſi dia nulla, ſe prima ogni cibo della ſua gorga non è diſceſo: e ſe è magro, più ſpeſſo ſi cibi: ſe graſſo, più di rado, e meno. Ma in ciaſcun caſo temperatamente è da cibare, tanto che ſia guarito. Ma ſe in niun modo ſmaltiſce, e al tutto ritiene il cibo, dicono gli eſperti, che ſi prenda cuor di rana, e mettagliſi nella gorga, con una penna, legato con un filo, e poi trai il filo, e così il paſto gitterà. Anche gli vengono pidocchi, e allora ugni la pertica, o il panno, che v' è ſu ravvolto, con ſugo di morella, o d' aſſenzio, e così ſi laſci al Sole dalla mattina, infino a terza. Ancora gli vengono alcuna volta vermini: allora dagli, ſopra 'l paſto, ſugo di foglie di peſco, o vero polvere di ſantonico, e ſarà liberato. E alcuna volta hanno mal di gotte negli articoli dell' alie, o delle coſce. Quando in quelle ha male, allora gli s' apra la vena, che è ſotto l' ala, o vero ſotto la coſcia, e caviglisi un poco di ſangue. Anche gli vien podagra ne' piedi, per umori, che gli ſcendon nelle giunture, e nelle dita, a gocciola, a gocciola. Allora ſi curano con latte d' erba, la quale lattajuola è chiamata, ugnendo loro di quella i piedi, e ugnendone il panno lino, e quello avvolgendo in ſu la ſtanga, ſopra la quale ſi tenga lo ſparviere tanto, che la podagra ſia rotta: e

al-

allora si lievi il panno, e ungasi la podagra di sevo, tanto che sia guarito.

*Degli Astòri.*

## CAP. VII.

GLi Astòri son della natura degli Sparvieri, sì come è detto. Il conoscimento della bellezza, e della bontà loro è, sì come conoscimento degli sparvieri: e nascono in alpi, ed in boschi, e dimesticansi, e nutrisconsi, e ammaestransi, sì come gli sparvieri, e pigliano pernìci, e cutornìci, e fagiani, e aghiròni, e molti simili uccelli, sì come anitre, oche, cornacchie, e quasi tutti uccelli, a' quali s' ammettono, e a conigli, e lepri piccole, e grandi, avvegnachè quegli, sanza ajuto de' cani, tener non possano. Feriscono ancora i cavriuoli piccoli, e quegli impediscono in tal modo, che i cani pigliar gli possono. Mudano, come gli sparvieri, e quelle medesime infermità vengon loro, e in quel medesimo modo si curano: ma sono di più forte natura, ed imperò, non di leggieri infermano, e muojono. E non si richiede in loro cotanta diligenza, e non così agevolmente si parton da' lor Signori.

*De' Falconi.*

## CAP. VIII.

IL Falcone è uccello conosciuto, e vive di ratto, e solo va alla preda, sì come ogni uccello rapace, per la cagion, nello sparviere, assegnata. Questo uccello è di mirabil volato nel principio, mezzo, e fine: il qual su rotando sale, e di sotto il ragguar-



Digitized by Google

damento affiſſando, e dove vede l' anitra, oca, o grù, sì come ſaetta con l' ale chiuſe, all' uccel diſcende, e con l' unghia di dietro lo lacera: e ſe quel non tocca, lo perſeguita dovunque fugge, e ſpeſſe volte, quando l' uccello, in fuga convertito, pigliar non può, sì s' adira contra 'l detto uccello, che dopo lui, con furor volando, dal ſuo Signor molto ſi dilunga, tanto che non torna a lui. Queſto uccello è molto animoſo, e di nobil genere. I falconi, ſi dice, che prima vennono del monte Gelboe nelle parti di Babillonia, e quindi vennono in Iſchiavonia, al polo nudo, monte aſpro: e quindi ſi ſono ſparti, per alcuni altri monti ſterili, dove ſi truovano.

## *Della diverſità de' Falconi.*

## CAP. IX.

DE' Falconi, alcuni ſon grandi, i quali comunemente ſon chiamati falconi, e alcuni piccoli, che ſi chiamano ſmerli. E de' grandi alcuni ſon neri, e alcuni reſpettive, bianchi, e alcuni roſſi, per lo meſcolarſi inſieme a generare. Quando il terzuolo d' uno ha perduta la ſua compagnia, ſi meſcola con l' altra: e tutti queſti falconi ſon femmine, e i lor maſchi ſon chiamati terzuoli. E ſon detti terzuoli, imperocchè tre per nidio ne naſcono inſieme, due femmine, e 'l maſchio, e però terzuolo è chiamato, i quali non ſon di tanta virtù, quanto le femmine, e ſono molto minori, che le femmine.

*Della*

Digitized by Google

*Della bellezza, e nobiltà de' Falconi.*

## CAP. X.

LA bellezza, e nobiltà de' Falconi si conosce, se ha il capo ritondo, e la sommità del capo piana, e 'l becco corto, e grosso, e le spalle ampie, e le penne dell' alie sottili, e le cosce lunghe, e le gambe corte, e grosse. I piedi lividi, e aperti, e grandi: e quello, ch' è cotale, il più delle volte sarà molto buono, avvegnachè alcuna volta sene truovino di quegli molto ruttichi, e sformati, che son buoni. Ed imperò la bontà de' falconi, e l' ardire solamente per esperienza perfettamente si conosce. Ma impertanto la lor bontà, e 'l disiderio di prender gli uccelli, molto accresce la 'ndustria de' suoi maestri. E per contrario, per non sapergli governare, si rivocano da lor buon proposito.

*Come si nutriscono, dimesticano, e ammaestrano.*

## CAP. XI.

NOn si vogliono tenere in legno, ma solo sopra una pietra ritonda, e alquanto lunga, perchè in su quella più si dilettano, per istinto di natura, e per loro consuetudine. Quelli, di questi che son piccoli, di carne di becco, o di carne di polli spezialmente si nudriscono. Quando degli uccelli, incomincerà a pigliare, dagli del primajo, ch' e' piglia, quanto ne vorrà, e simile fa del secondo, e terzo, acciocchè, per questo, alla rattura degli uccelli, e a ubbidire il Signor s' innanimi. Ma da quindi innanzi strignilo in questo modo. Quando vuoi, ch' ei prenda

da degli altri uccelli, ſcortica la gallina, e fanne tre purgazioni, e daglile molli in acqua, e ponlo in luogo oſcuro, e laſcialo infino all' aurora del dì, e poi lo ſcalda a fuoco, e va a uccellare, e non l' affaticare, oltre che voglia, ma ſolamente quanto vuole, e quanto egli deſidera ſi l' ammetti agli uccelli, e così volentieri, con teco dimorerà, e dovunque anderà, volentieri a te ſi ſforzerà di tornare. Quando troverrai il tuo falcone ardito, e con gran deſiderio prender gli uccelli, diligentemente conſidera lo ſtato ſuo in graſſezza, ed in magrezza, ed in che ſtato lo troverrai, in quello ritenerlo ti ſforzerai, imperocchè alcuni falconi meglio ſi portano, quando ſon graſſi. Ma i più, e quaſi tutti, in istato mezzano pruovan bene. Alcuni, avvegnachè pochi, quando ſaranno più magri: e di queſta generazione i roſſi, ſecondo che, per lo più, ſi dice. E quando prima ſi mettono agli uccelli, prima a' minori, e poi ſi mettono a' mezzolani, e nell' ultimo a' maggiori, perocchè s' elli ſi metteſſero prima a' grandi, e foſſero ſopraffatti da loro, mancando la potenzia, e la 'nduſtria, la quale, per uſo, acquiſtano, incomincerebbon, da indi innanzi, i grandi uccelli, e i mezzani a temere: e così molto malagevolmente ripiglierebbe l' ardire a ſe innato, lo quale, per lo poco fenno del ſuo conducitore, aveva perduto. Molto ſi dice far prò a' falconi, e pigliare ardire, ſe tu il terrai molto in mano, e diegli ad ora di terza una coſcia di pollo, e poi gli poni innanzi dell' acqua, nella qual ſi bagni: poi ſi ponga al Sole, sì che s' aſciughi. E poi ſi ponga in luogo oſcuro, e infino al Veſpro ſi laſci: e poi ſi tenga in mano, quaſi infino a primo ſonno. Poi gli ſi ponga innanzi lume di lucerna, o vero di candela, per tutta la notte: e quando l' ora mattutina viene, sì ſi ſpruzzi di vino, e tengaſi al foco e in ſu l' alba

ba del dì ſi porti a uccellare, e s' e' piglia, gli ſi dia di quel, ch' e' piglia, quanta e' ne vuole: ma s' e' non piglia niente, diegliſi un' alia, e mezza coſcia di gallina, e pongaſi in luogo oſcuro. E preſſo a mezzo Febbrajo, porrai il falcone in muda, e d' ogni carne lo ciberai, infino a un meſe, e poi gli poni innanzi una conca d' acqua: ma prima gli dà beccare. E ſe vedi, ch' e' non mudi, ugni la carne, la qual tu gli dai, di ricotta, e mele. E ſe ancora non muda, togli una rana, e fanne polvere, e poni ſopra la carne, e muderà. E guarda, che dalla muda nol tolghi, infinattanto, che compiute ſien le ſue penne. E quando della muda il torrai, non lo tenere al caldo, ma il più il tieni in mano, e non andare a uccellare, infino a quindici dì, con eſſo. Egli pigliano anitre, aghiròni, oche, grue, e ſtarni, e molti altri uccelli. Ma diceſi, che s' e' mangia il ſangue dell' aghiròne, che ogni diſiderio di prender le grue perdono: ma le carni, ſanza il ſangue, non credono, che lo laſcino incorrere in queſto vizio.

### *Delle infermità de' Falconi.*

## CAP. XII.

A' Falconi vengono tutte le 'nfermità, che di ſopra avemo detto degli Sparvieri, e a quelli medeſimi ſegni ſi conoſcono, e così ſi curano: imperocchè ogni uccel rapace, quaſi è d' una medeſima natura, ed imperò di quelle quì non biſogna trattare. Ma una coſa conoſci, che i falconi ſon di più forte natura, che gli ſparvieri, e non così agevolmente infermano, e muojono, s' egli avviene, che mangino innanzi, che 'l cibo ſia ſmaltito del-

la

la ſua gorga. Oltre a tutto queſto alcuni Falconieri narrano molti modi di governate i falconi, e altre infermitadi venir loro, e altre cure eſſer loro neceſſarie, de' quali forſe alcune ſon vere, che per molte ſperienze s' appruovano. Ma molte coſe di quelle, che dicono ſon ſenza ragione, e ſon più tosto apparenti, che eſiſtenti: e però ſe quì alcune coſe mancaſſero delle cure de' falconi, e degli uccelli rapaci, per huomini ſperti, non una volta, ma molte, in lungo tempo ſi compieranno.

*Degli Smerli.*

## CAP. XIII.

GLi Smerli ſon di natura, e generazion de' falconi, e ſon quaſi falconcelli piccoli, come dimoſtra la forma, e 'l color delle penne, e uccellaſi con eſſi più toſto per diletto, che per utilità. Pigliano maſſimamente allodole, e di tanto deſiderio, e animoſità ſono a quelle prendere, che ſpeſſamente l' hanno ſeguite nelle ville, infino nel forno ardente, o in pozzo, o ſotto mantelli d' huomini. Anche piglian paſſere, e altri uccelli piccoli. Della lor dottrina, e cura più non dico, che per le coſe di ſopra baſti.

*De' Girifalchi.*

## CAP. XIV.

IL Girifalco è uccello rapace, maggior che 'l falcone, ed è di gran virtù, e di gran potenza, e di mirabile ardire, in tal modo, che trovati ne ſono alcuni di sì audace ſpirito, che hanno aſſalito l' aguglie,

glie, e pigliano in verità ogni uccello, quantunque grande, e ſon quaſi della natura de' falconi: ed imperò la dottrina de' falconi aſſai baſta a nutrirgli, e ammaeſtrargli.

## *Dell' Aquila.*

## CAP. XV.

L'Aguglia è ſimilmente uccello vivente di ratto, che per la ſua fortezza, e ſuo ardire, è chiamato Re degli uccelli, imperocchè tutti gli uccelli quella temono, ma ella niuno teme. Sono diverſe maniere d' aguglie. Alcune ſon molto grandi, alcune ſon mezzane, alcune piccole, e alcune ſono più nobili, non diſideranti ſe non uccelli, e animali, che vivon ſopra la terra: e alcune in un certo modo ignobili, e degeneranti, che appetono, non ſolamente le carni vive, ma eziandio le morte, e i peſci morti, e ſtanno ſopra carogne d' aſini, e di ſimili: e queſte cotali dechinano ad ignobilità, e natura di nibbi. L'aguglie ſi dimeſticano dagli huomini, cioè quelle, che piccole ſon tratte di nidio. Ma quelle, che lungo tempo in fierezza furono, non ſarebbe ſicuro a dimeſticare, imperocchè agevolmente, per lo ſuo ardire, e potenzia, offenderebbon nella faccia, o altrove, quello, che l'ammaeſtra. E dimeſticanſi, per pigliar con eſſe ogni grande uccello, e maſſimamente acciocchè prendan lepri, e cavriuoli, con ajuto de' cani. E quegli, che l'aguglia a uccellar porta, a ſoſtenerla dee eſſer forte. E incontanente, che vede i cani aver trovata la paſtura, laſci l'aguglia ammaeſtrata, la qual ſempre, ſopra i cani, volerà, e quando la lepre vedrà, ſubitamente diſcenderà, e prenderalla. Nutriconſi d' ogni carne, e non di leggie-

gieri infermano. Ma quando la lepre avrà presa, si pasca di quella più volte, acciocchè quelle poi più volentieri perseguiti. Quelli, i quali a' nidi dell' aquile stanno, prendano in mano un de' suoi aquilini, e quando gli pigliano, per paura dell' aquila, sieno armati, e massimamente ne' lor capi. E quando il detto aquilino avrai, ad alcun palo, in alcun luogo, non molto dal nidio rimosso, il leghi: Questi griderrà, il padre verrà, e la madre, e recherannogli lepri, e conigli, sene saranno in quelle parti, e galline, e oche, sene potranno avere. E ancora gli recano alcuna volta gatte, volpi, e nel dittretto di Modona già recarono galline, con alcuni pulcini, intra le penne della madre, i quali sanza alcuna lesion furon presi.

## *De' Gufi, e Coccoveggie.*

## CAP. XVI.

IL Gufo, e la Coccoveggia sono d' una medesima natura, e sono animali, che più tosto la notte volano, che 'l dì, imperocchè i loro occhi di notte meglio veggono, che di dì. E conciossiecosachè sieno sozzi, e di rado dagli altri uccelli veduti, maravigliansi, e hanno gran diletto in vedergli, imperocchè l' anima, così sanza ragione, come la ragionevole, nelle cose nuove, e non usate, spezialmente si diletta. Gli huomini dunque veggendo gli altri uccelli intorno volare al gufo, e alla civetta, e quegli con molto disiderio ragguardare, pensarono ingegni, per li quali pigliassero quelli, li quali al gufo, e coccoveggia, rozzamente s' appressano. Non dunque gli nudriscono, perchè gli altri uccelli pigliano, ma perchè, per la lor presenza, piglino quegli, che gli vengono a vedere, con vischio, con reti,

reti, o con altri ingegni. Vivono d' ogni carne, e massimamente di topi, e d' assiuoli: e quando saranno ben pasciuti, convenevolmente digiunano due dì, tre, e quattro: il gufo, alcuna volta, infino a otto dì non patisce: e le femmine son migliori, che i maschi, sì come ogni uccello rapace. La coccoveggia si tien meglio in buche, e in simili luoghi, che altrove; e se ben dimesticata sarà, ottimamente piglierà i topi nella casa. Mangiano ancora lucertole, e rane, e ogni cosa, che abbia carne.

*Come gli Uccelli con rete si pigliano.*

## CAP. XVII.

GLi Uccelli con reti si pigliano in molti modi. E un modo è, che si pigliano alla pantera, alla quale si pigliano anitre. Il modo è, che appresso ad alcun palude facci una fossa di venti, o di venticinque braccia lunga, e quasi dieci, o dodici braccia larga, e ancora maggior, se vorrai, e tanto concava, che v' abbia presso a una spanna d' acqua, e sia da due capi lunga, e acuta, e dall' un canto sia un fossato, e nell' altro, alquanto dalla lungi, sia una casellina. Appresso della fossa sia, da ogni lato, spazii piani, tanto che vi cappia la rete, e poi si faccia siepi intorno intorno, acciocchè lupi, nè volpi, nè altri nocevoli animali vi possano entrare, e gli uccelli, in quel luogo stanti, cacciare. Nella predetta fossa, appresso di dodici, o sedici anitre dimestiche, il dì, e la notte vi dimorino di Verno, e saggina in buona quantità vi si gitti nell' acqua, per le dimestiche, e per le salvatiche, e sieno le dimestiche alle salvatiche simili in colore. E allato alla ripa della fossa si ficchino pali di quattro pertiche, che lievin



Digitized by Google

le reti. I pali delle reti si ficchino appresso degli spazi apparecchiati. E sopra quella corda de' pali piccoli, tutta la rete si raccolga: e così quella rete cuopra gli staggi, o vero bastoni, che alzan la rete, e sieno due reti grandi, poste in ciascun capo, sì come reti ajuoli, i quali alcuni chiamano copertojo, le quali, quando si chiudono insieme, in alto, si congiungono, a modo d' un comignolo di casa di paglia. E il modo di quelle alzare è, che appresso della casetta sia una forca, con pertica, nel cui capo sottile sia annodata la fune della rete, e nel grosso sia una cesta forte, e grande, ripiena di terra, che col suo peso, quando vorrà, tirerà la rete, quasi a modo d' una macchina: e quivi trarranno moltitudine d' anitre, che di notte per l' aria, volano, quando le dimestiche griderranno. E quando vene saranno scese in gran quantità, chiuderai le reti. E con la pertica, percotendo lievemente le reti, tutte le salvatiche nel cocuzzolo della rete, ch' è nel sopraddetto fossato distesa, caccerai, e le dimestiche, che non temono, rimarranno nella pantera. E poi apirrai il capo del cocuzzolo, e agevolmente, co' denti, strignendo loro il capo, l' anitre ucciderai, e così in un' ora, mille alle volte sene prendono. Ed è un' altro ingegno, col quale si pigliano le grù, e i cigni, e starne, e oche, il quale è cotale. Nelle ripe de' fiumi da ogni parte si pone un' arbore altissimo, o vero due, insieme congiunti, acciocchè più lungo l' arbore sia, e per tutto cavigliuoli, per poter salire: e nella sommità una carrucoletta, nella quale si ponga la fune della rete, la cui lunghezza sia, secondo la larghezza del fiume, e secondo la distanzia degli arbori, e alta quanto son lunghi i legni, e tirisi la rete sopra 'l fiume: e dipoi gli huomini, insino dalla lungi, vengano per la ghiaja del fiume: ogni

Digitized by Google

gni uccello, che troverranno, cacciando, i quali, volando, dallo ſplendor dell' acqua non ſi diſcoſterranno, infin che daranno nella rete: e allora ſi china la rete con le funi, e gli uccelli ſi pigliano. E queſto modo luogo non ha, ſe non quando ſarà nugolo, o nebbia, altrimenti gli uccelli levati, agevolmente ſi partirebbon del fiume. E un' altro ingegno, per lo quale ſpezialmente ſi pigliano oche, e ſtarne, il quale è cotale. Nel tempo del Verno, quando per lo gielo, e Sole, è polvere ne' campi delle biade; tendeſi nella biada, in un ſolco, la rete lunga, per quaranta braccia, o in quel torno, e larga quaſi quattro braccia, dopo terza, quando gli vuoi pigliare la ſera; o ver la ſera, quando gli vuoi pigliar la mattina. E queſta rete è ſimile a una parete, e ha due ſtaggi lunghi, come la metà della rete, e tendeſi con *duabus brachetis*, come la parete, e diſponſi, per modo, che per ſe ſi lievi agevolmente, imperocchè l' uomo non le potrebbe levare. E quando la rete, così tutta in terra ſarà fermata, ſi raccolga tutta ſopra la corda, e cuopraſi la corda, e gli ſtaggi, *& bracheæ*, di polvere, o d' erba, e ſia in un foſſato, in luogo alquanto rimoſſo, dove l' huomo ſi naſconda, il qual la rete dovrà tirare. Nel luogo della rete ſieno due oche dimeſtiche, ſimiglianti alle ſalvatiche, perciocchè le ſalvatiche vengano più ſicuramente: e quando le ſalvatiche ſaranno diſceſe in alcuna parte del campo, dalla parte oppoſita vada il compagno, con un cappello in capo, e con un marrone, o altra coſa in mano, parli alcuna coſa, e paja, che lavori, altrimenti ſi fuggirebbono. E in queſto modo le conducono cautamente al luogo della rete, il che agevolmente ſi fa per tutto 'l campo, quantunque ſia grande, ſe queſto cautamente farà. E quando nella rete le vedrai, confidentemente parla al compagno,

e dì, che la rete tiri. Ma imperocchè questo uccello è sagacissimo, ti conviene al tutto guardare, che la mattina, al luogo della rete, non vadi, imperocchè incontanente sen' avvedrebbono, e dalla rugiada, e dalla brina da' tuo' piè mossa, e fuggirebbono. Ed imperò, quando tendi la sera è necessaria questa cautela, che quivi gli staggi ponga, e che per tutta la notte gli lasci, ma quando vuoi pigliar la sera, non è necessaria questa cautela. La maggior parte questa cautela non osservano, ed imperò rade volte ne pigliano, e solamente le giovani non maliziose. Anch' è un' altro modo da pigliare anitre appresso l' acque, dov' è sabbione, ed è la rete simile alla predetta, ma è piccola, e più spessa, e nel medesimo modo si tende, e cuopresi di sabbione: e 'l luogo del guardiano sia coperto d' alcuna cosa, e poi di sabbione, e abbia un piccol foro, donde veder possa: e guardisi, che per lo foro non mandi il fiato, quando nel luogo son gli uccelli. Quì non son zimbelli necessarj, ma per tutto 'l Verno si ponga in quel luogo vinaccia, e saggina, acciocchè comincino a usare il luogo gli uccelli. E quando vi saranno avvezzi, tendi la rete, e potrai il luogo guardare, e la via dell' entramento con lunga fossa cavare, e cuoprila, come con sagginali, o con altra cosa, e gittavi su del sabbione. La detta rete, o simile a quella, più fitta, potrai tendere in aje ottimamente, o in altri luoghi, a pigliar colombi, pernici, corbi, ghiandaje, allodole, e ogni uccel piccolo, che becchi. E potrai con l' esca fare, che quivi star s' avvezzino, e poi la rete tendere, e 'l luogo di paglia coprire. E questo ingegno puote aver luogo a tempo di nevi, e in ciascuno altro tempo. E sarà l' esca conveniente, spelda, fave, saggina, e loglio, e simili. Con quella medesima rete, sanza esca, si potranno pigliar gli uccelli di State,

te, quando nel tempo del gran ſecco, tenderai la rete preſſo ad acque. Anche è un' altro ingegno, per lo quale ſi pigliano con reti uccelli di diverſe generazioni, e maſſimamente colombi, e tortole, e alcuni altri uccelli di mezzana grandezza: e quaſi tutti uccelli piccoli, e ſparvieri, e quaſi tutti uccelli rapaci, e 'l modo ſi è. Che due reti aſſai lunghe, e alte, che da tutte genti ſon conoſciute, che volgarmente ſi chiaman pareti, e tendonſi in prati, ed in vie, ed in campi, e preſſo ad acque, di lungi l' una dall' altra, quanta è la lor larghezza, delle quali ciaſcuna ha due mazze, che le lievano, quando la comune fune ſi tira. La cui lunghezza è, ſecondo la larghezza delle reti, e il capo di ciaſcuna ſi ferma in terra, con piccol palo, e hanno dall' un capo una fune comune, la quale ſi lega a un certo palo comune, fitto in terra. Dall' altro capo hanno un' altra fune, che arriva infino al luogo dell' uccellatore, coperta con certi rami. Queſte reti, per colombi, e altri uccelli grandi ſon rade, e per li piccoli ſon ſottili, e ſpeſſe. Le predette reti, quando ſono in terra fitte, giacciono in terra l' una contr' all' altra, e quando la fune ſi tira, ſi congiungono, e cuopron gli uccelli, che ſono in quel mezzo. E in queſto ſpazio ſi tengono colombi, e tortole, alcuni accecati, o vero alcuni accigliati, che niente veggano, e con filo legati. E pe' piccoli uccelli vi ſi ponga una civetta, alla qual vedere, traggono volentieri. O vero ſi tengano quivi uccelli piccoli, con filo legati, a' quali altri piccoli vengono: e alcuna volta vi diſcendono ſparvieri, e falconi. L' uccellator mai aſpettar non dee, che alcuno uccello, che venga, in terra ſi ponga, ma quando ſarà preſſo, tiri la fune, e abbatta in terra l' uccello, e piglilo.

D' al-

Digitized by Google

*D' altre reti, e ajuoli.*

## CAP. XVIII.

ED è un' altra generazion di reti, con la qual si pigliano molte generazion d' uccelli, e massimamente quando la terra è coperta di neve, che comunemente è chiamata ajuolo, ch' è di due reti, non molto grandi, ma spesse e forti, che in ciascun capo si congiungono, e si ficcano in terra, dilungate dalla parte di mezzo, ed hanno quattro mazzuole, con le quali si lievano in alto, nè si chinano a terra, quando si tira la corda, ma stanno alte, congiunte insieme, a modo d' una capanna, e la rete, e le funi, e le mazze si cuoprono con istrame, o paglia, e nel mezzo si mettono granella, che piacciono agli uccelli, che si speri, che vi vengano. E quando l' uccellator s' avvedrà quivi esser moltitudine d' uccelli, segretamente entri in una piccola capannetta ben chiusa, la quale far vi si convien prossimana, e subitamente tiri la fune, e fortemente a un palo, che dentro esser dee, l' annodi, e gli uccelli si pigli. E con questo ingegno si piglia agevolmente nibbj, e aguglie, e tutti uccelli, che si pascon di bestie morte, se una carogna, o un pezzo d' essa si ponga nel mezzo della rete, e ancora si piglierà le volpi, se vi si metta una gallina. Ma questa rete per aguglie, e per uccelli grossi vuole esser ben forte.

*Al-*

Digitized by Google

*Altre reti.*

## CAP. XIX.

SOno altre reti, che si chiamano ragne, molto sottili, sì che nell' aria appena si veggono, con le quali si pigliano molti uccelli, e tendonsi ritte in aria, legate a due pertiche, in luogo donde gli uccelli foglion passare. E ancora sparvieri a queste agevolmente si pigliano. Similmente i falconi, quando appresso si tenga un colombo, e in quel medesimo modo tutti uccelli rapaci. E sono ragne di due generazioni: alcuna è semplice, ed alle verghe sì lieve s' acconcia, che quando si tocca, cade, e l' uccello involge. L' altra si ha tre panni, quello del mezzo grande, e molto fitto, quelli di fuori son minori, e radi, e quando è legata alle pertiche, per uccellare, e ben tirata, quelle di fuori stanno molto distese, e quella del mezzo molto lenta, e quella lentezza si raccoglie su tra le due di fuori, e quando l' uccello di sopra, volando, vi percuote, trapassa amendue le rade, e nella mezzana s' avvolge, ed in quella, quasi in un sacco, pende.

*Altre reti.*

## CAP. XX.

SOno altre reti, con le quali si prendono pernici, che sono lunghe, e strette, e nel mezzo hanno una coda, a modo di sacco, e quando l' uccellatore uccella il dì con esse, ha uno panno rosso, con verghe, formato a modo di scudo, e quello porta innanzi a se, andando per lo campo, e per due buchi guar-

guarda e cerca, e quando le vede, tende loro le reti intorno, con alcuni pali fitti, annodati alla fine della rete, e la codazza, con cerchielli aperti, ftende, e diftefe le reti, va innanzi con lo fcudo verfo le pernici, e nella coda delle reti, a poco a poco, le pigne, non folo con paura, ma co' piè, fe fia di bifogno. Quegli, che la notte uccella, la fera cerca, dove la notte fi ripofano, e quando è ben notte ofcura, a quel medefimo luogo, con lume, ritorna, e 'l lume con un vafo così acconcio, che non fia veduto, ed egli vegga appreffo di fe un buon pezzo di terreno, e vada per un folco del campo, e per l' altro torni in quel luogo, nel quale lafciò le pernici, e quando le vede, sì le cuopra con una rete, la quale hae, aperta in capo della pertica, formata a modo, come fi richiede a queflo fatto: e fe ha la predetta rete, la può tendere intorno a loro, e quelle cacciare, e tutte le piglierà.

*Altre reti.*

## CAP. XXI.

È Un' altra rete, che erpicatojo è chiamata, aflai grande, con la quale fi prendono le pernici, quaglie, a fagiani, e alcuni altri uccelli, con ajuto d' alcun catello, a queflo cofe ammaeftrato, il quale gli uccelli cerchi: i quali quando gli truova, fta, e non va a loro, acciocchè non le cacci: ma l' uccellator fuo Signore indietro ragguarda, e la coda muove, in tal modo, che l' uccellator conofce, che poco innanzi fieno gli uccelli. Allora egli, e 'l compagno la rete traggono, e gli uccelli, e 'l cane cuoprono, e così fi pigliano. E ancora un' altra piccola rete adattata al capo d' una pertica, sì che ftia aper-

perta, la qual s' adopera da un solo uccellatore, e solo col quagliere alle quaglie, il suon del quale è in tutto simile alla voce della quaglia femmina: per lo qual suono i maschi s' accostano ardentemente vicino all' uccellatore, ed egli allora gli cuopre, e piglia.

*De' lacciuoli da pigliargli.*

## CAP. XXII.

FAssi lacciuolo, per lo quale agevolmente si pigliano gli uccelli, che vivon di ratto, in questo modo. Nel luogo, dove presso dimorano gli uccelli rapaci, o vero donde passano, si ficca fortemente da ogni parte un' archetto molto piegato, presso al quale, da una parte si ferma una verga, nella cui fessura si ficca una coda di topo, o rana, o altro pezzuol di carne: e dall' altra parte fortemente in terra si ficca pertica, avente in capo un lacciuolo, e una piccola corda, con un fuscello, per lo quale la pertica piegata si ferma all' archetto, e alla piccola fenditura, che si fa in capo della verga, che tiene il topo: e 'l lacciuolo si stende intorno al topo, o alla carne. E quando l' uccello torrà il topo, o altra cosa postavi, acciocchè ne la porti, tocca la pertica: tocca, si scioglie dall' archetto con l' ucello rapace, e l' uccello rimane appicato per li piedi. Anche si fanno molti lacci delle setole del cavallo, in una funicella della detta materia tessuta, che si tendono ne' solchi del grano, o ver d' altra biada. E ponsi la detta fune alta da terra, quanto l' uccello è alto, o poco più, acconcia col laccio aperto, e piegato sì, che l' uccel, che passa, messovi entro il capo, si pigli

per lo collo. E in questo modo si pigliano le pernici ne' campi, e le quaglie, e i fagiani negli andamenti de' boschi, per li quali passano: e gli uccelli d' acqua si prendon pure in quel medesimo modo, quando presso all' acqua, onde passano, cotali lacci si tendono. Ancora i colombi, e molti altri uccelli si prendono con essi, quando covano, o hanno i pippioni, se intorno al nidio loro si tende.

*Da pigliare i Colombi.*

## CAP. XXIII.

ANche nelle fave, e ne' fagiuoli seminati si prendono colombi, e tortole, con piccoli lacciuoli, che volgarmente si chiamano scalelle. Di questi lacciuoli, il modo è questo. Che ne' capi d' un piccolo bastoncello, o vero melegario, di lunghezza d' un sommesso, si ficcano due sottilissime verghette, alte una spanna, e nel mezzo si ficca una spina, o vero pruno lungo due, o tre dita. E questa scaletta s' appoggi alla ripa del solco, dove sia un poco cavato, in tal modo, che la spina giaccia in terra nella fossa, e le verghe sieno di sopra, ed a quella si ponga il laccio appiccato ad un paletto fitto in terra, il quale aperto lievemente si rimuova dalle verghe: e sia tenuto da quelle, e nella spina si ficchi il fagiuolo, o ver la fava, molle, solamente un granello: il quale quando l' uccello col becco prenderà, nell' alzare il capo, il laccio gli cadrà in sul collo, e la scaletta co' virgulti, la quale l' uccello sentendo, spaventato, il capo, e 'l collo tirerà, e in questo modo rimarrà preso.



Digitized by Google

*Come gli uccelli si pigliano col viſchio.*

## CAP. XXIV.

GLi uccelli ſi prendono col viſchio, o vero pania, in molti modi. Un modo è, che s' impaniano verghe ſottiliſſime d' olmo, dove altri vinchi non ſi truovino, le quali ſieno piccole, o vero lunghe, ſecondo la grandezza dell' uccello, per cui s' impania. Ma prima ſi dee temperar la pania, sì che ſia ben tegnente, in queſto modo. Laviſi ben con acqua temperata calda, aprendola con le mani bagnate, e nettandola ben da' bruſcoli, e poi vi ſi meſcoli un poco d' olio d' uliva, acciò non ſia sì dura, che alle penne dell' uccel non poſſa appiccarſi: la qual coſa fatta, s' appicchi alle verghe in tal modo, che ciaſcuna verga ſia intorno intorno involta, le due parti, e la terza ſia ſanza viſchio rimaſa, sì che toccar ſi poſſan con mano. Ma ſe 'l tempo ſarà sì freddo, che la pania ghiacci, temperiſi con olio di noce. E queſte verghe piccole impaniate ſi ficchino lievemente nelle verghe de' palmoni, che ſon pertiche grandi di rami d' arbori verdi, e maſſimamente di quercia, aventi nel capo ſuperiore quattro, o cinque verghe un poco elevate, nelle quali ſi ficcano le verghe ſottiliſſime impaniate. E quando quel palmon ſarà ben fornito di verghe impaniate, ſi ficca in terra, in una foſſatella fatta, acconcia in modo d' arbore diritta, e intorno a quella ſi ficcano rami d' arbori, alli quali s' appiccano gabbie, nelle quali ſieno molti diverſi uccelli ſpartiti, che cantino: e gli uccelli, che volan per l' aria chiamano, e li chiamati ſi pongono ſopra 'l detto palmone impaniato, e tocchi dalla pania, caggiono in terra, e ſon preſi.

*Ancora con viſchio.*

## CAP. XXV.

ANche con grandi verghe inviſchiate ſi prendono di molti grandi uccelli, e maſſimamente corbi, e cornacchie, con ajuto d' un gufo, in queſto modo. Ne' luoghi, dove ſtare, o ver paſſar ſogliono, tagliſi ne' rami alcuno arbore, che da altri arbori molto ſia di lungi, ma alcuni rami vi ſi laſcino rimondi di foglie, o vero alcune pertiche vi ſi pongano ſopra quelle, e in queſte ſi ficcan lievemente le verghette grandi inviſchiate: e 'l gufo ſi ponga in terra, in luogo un poco alterello, sì che dagli uccelli meglio ſia veduto, che volano. Al quale, quando gli uccelli il veggono, volano intorno, e per lo volare, laſſi, ſopra l' arbore impaniato ſi pongono, e così in terra rovinano, i quali l' uccellatore con una pertica gli perſeguita, e uccidegli, imperocchè, ſe con mano gli voleſſe pigliare, sì l' offenderebbono col becco.

*Del pigliar gli Sparvieri con viſchio.*

## CAP. XXVI.

ANche col viſchio ſi pigliano Sparvieri, Falconi, e uccelli rapaci, in queſto modo. Ficchiſi in terra due, o tre verghe impaniate, un poco di lungi l' una dall' altra, e piegate l' una contr' all' altra: e in mezzo di lor ſi leghi un' uccello, sì come colombo, o pollo, o carne, o topo, per li nibbj, o altri uccelli rapaci, che appetiſcono tali coſe: alle quali coſe, quando verranno, ſien preſi.

*Come*

Digitized by Google

*Come ſi pigliano le Paſſere al viſchio.*

## CAP. XXVII.

ANche ſi pigliano col viſchio le paſſere, e tutti uccelli piccoli, o vero grandi, ſe le verghe inviſchiate ſi pongano, dove gli uccelli ſi paſcono, o ſi raunano. Anche ſi pigliano con funi impaniate i rigogoli, quando a' fichi vengono, o all' uve, e tutti altri uccelli, che imbolano i frutti, ſe le predette funicelle dinanzi s' acconcino a' fichi, o agli altri frutti maturi, dove venir ſogliono. Ancora con funicelle lunghe impaniate, ſi pigliano ſtornelli, che molti inſieme raunati volano, quando ſia alcuno ſtornello, al cui piede ſi leghi una corda impaniata, e in mano ſi tiene, e laſciſi, quando la ſchiera giugne preſſo, allora con la corda laſciato ſene va, e con eſſa ſtrettamente vola, e molti toccan la corda, e s' impaniano, e inſieme con lui a terra rovinano. Ancora con viſchio ſi pigliano anitre, e ſimiglianti uccelli aquatici, quando s' impania una fune di giunchi, de' quali ſi fanno le ſtuoje, e poni la ſera nel lago, o in altro luogo, dove i detti uccelli ſogliono ſtare: e quando la notte nuotano, percuotono nella fune in ſu l' acqua teſa, e poi la mattina ſi truovano impaniati, e piglianſi: ma convienſi, che la pania ſia temperata per modo, che ſi difenda dall' acqua.

*Come ſi pigliano col baleſtro.*

## CAP. XXVIII.

COme gli uccelli ſi prendano con baleſtro, e con arco è aſſai manifeſto a tutti quelli, che ſaettano

no

no dovunque ſieno, o in terra, o in arbore. Ma in ciò ſon da oſſervar certe cautele, non ad ognuno manifeſte, delle quali l'una è. Che 'l baleſtratore, che vuol l' oche, o altri uccelli grandi ſaettare, deve aver ſaette biforcate dalla parte anteriore, in ciaſcuna parte acute, che l' alie, che toccano, o 'l collo, taglino, imperocchè la comune percoſſa, o foro della ſaetta, non offenderebbe l' uccello in tanto, che rimaneſſe quivi, ma, fedito, ſen' andrebbe: ma finalmente, fedito, altrove ſi morrebbe. Anche, quando ſaetta, dee guardare non alla prima, nè all' ultima, ma a una di quelle del mezzo, acciocchè ſe la ſaetta va, o più qua, o più là, come ſpeſſo avviene, che la prima, o l' ultima feriſca, acciocchè invano non ſaetti. Ancora chi vuole in arbore ſaettare i colombi, o i pippioni, con materozzoli, que' materozzoli debbono eſſer di pari peſo: e quando vuol ſaettare, dee porre il piede in luogo fermo, e ragguardare il luogo, dov' è il colombo, o altro uccello, e allora baleſtrare: e ſe percuote, ha quel che avere intende, altrimenti il materozzolo rinvenir non potrebbe. Ma quello può agevolmente ritrovare, ſe a quel medeſimo luogo vada, dov' era quando ſaettò, e per quel medeſimo luogo tragga un' altro del medeſimo peſo, e per ſe, ò per altri vegga dove cade, e quivi molto appreſſo troverrà quello, che avea perduto. Ancora quelli, che con baleſtra, o arco vuol ſaettare, dee la mano manca tener fermiſſima, ſe dirittiſſimamente vuol ſaettare: ed è di neceſſità, che abbia baleſtro, o arco ottimo, e ſaette dirittiſſime. Ma colui, che vuol ſaettar con ſaeppolo, o arco da pallottole, dee aver le pallottole d' ugual peſo, e ben ritonde. Anche ſi pigliano in certi altri modi: un modo a breviſello con la civetta, con la quale ſi pigliano

tut-

tutti piccoli uccelli, il qual modo quasi a tutti noto è. Ma è da sapere, che in questo modo pigliar si può, non solamente con la civetta, ma ancora con un capo di gatta, imperocchè gli uccelli a quel vengono. Ancora non solamente con brevisello, che di due verghe si fa, o vero con una monda verga invischiata. Anche non solo alle verdi siepi, come comunemente si fa, ma ancora in qualunque parte della via, o del campo, se l' uccellator porti sopra se lieve strumento di molte frondi, con le qua' si possa nascondere: e non è di necessità gli uccelli commuovere, se non con solo suono di foglie d' arbori, o di rami, sì come comunemente si fa: e ancora con solo suono di seme di papaveri inchiuso ne' suo' gambi, o in altra cosa simile, e convenirgli, e chiamargli si possono, e con qualunque strane, ed inusitate voci s' allettano, imperocchè si maraviglian di quelle. Anche si pigliano a fornuolo; e questo i contadini usano nelle notti molto oscure. Hanno una fiaccola, la quale un porta chinata, presso alle siepi verdi, nelle quali dormono gli uccelli, i quali, quando si destano, vengono allo splendor del fuoco, e due altri con due mazzuole, che hanno da capo, a modo di paletta, tessuta di vinchi, gli ammazzano. Piglianſi ancora le passere, e i passerotti spezialmente, che son men sagaci, con mano, o vero con bertovello, il quale è una gabbia di vinchi, fatta, donde uscir non sanno. Anche si prendono gli uccelli, ne' fori delle colombaje, con una dimestica donnola, nel foro messa. Anche si pigliano con cesta, o vero piastrella, massimamente nel tempo delle nevi, acconcia in modo, che quando entrano, toccando lo 'ngegno, rimangano coperti: sotto alle quali si dee metter granella da beccare di molte ragioni, fuor del-

delle quali si pongano a modo d'un filo, sì che quando le truovano, seguitando, entrino sotto la cesta. Anche con iscarpello si pigliano le porzane nelle cannose valli dove dimorano. E lo scarpello uno strumento fatto con due archi molto piegati, poco di lungi l'uno dall'altro, intra i quali, un poco poi, si pone frutto d'erba coca, simile alle ciriege, il quale, quando prender vogliono, per lo collo si stringono. La forma di questo ingegno è simile di molti altri: non si può così apertamente descrivere, che pienamente s'intenda, sì come, veggendola, si conosce. Anche si prendono col cubattolo, al tempo delle nevi, il quale è uno strumento fatto di poche verghe, dentro concavo, e nella parte di fuori acuto, avente uno usciuolo, il quale giace in terra, coperto di paglia, che si lieva con un vimine fitto in terra, e di dietro percuote l'uccello, che entra all'esca, la quale è dentro, e non può aversi d'altronde, imperocchè intorno intorno è chiuso di terra. Anche si pigliano le cornacchie con un dilettevole ingegno, cioè. Che di loro sen'ha una, e legasele l'ali con due piccoli cavigliuoli, e ponsi a rovescio in terra, ed ella fortemente grida, e sforzasi di fuggire, e l'altre prossimane corrono, volendo quella ajutare, delle quali una col becco, e con gli unghioni piglia, e fortemente la tiene, sì che pigliar la puoi, e in questo modo si pigliano delle gazze. Anche si dice che gli uccelli, che becchino grano, o vero miglio, che macerandolo in feccia di buon vino, e di cicuta, e seccatolo, dandolo loro a beccare, subito innebriano, e non possono volare, e si possono pigliar con mano.

Del

*Del prender le beſtie, e le fiere, e prima come ſi prendan le lepri co' cani.*

## CAP. XXIX.

LE Lepri ſpezialmente ſi prendono con cani, ma per trovarle, biſogna cani chiamati ſegugi, o vero bracchetti, i quali, quanto più ſottile odorato hanno, tanto miglior ſono. Anche ſon neceſſarj cani al correr molto leggieri, che quelle perſeguitino, e pigliño, i quali tutti a queſto s' ammaeſtrano, e a quelle pigliar s' inducono, quando delle preſe, alcuna coſa, ſe ne dà loro a mangiare. Da' quali anche ſi pigliano cavriuoli, e alcuna volta cervi, maſſimamente con ajuto di reti grandi, poſte ne' luoghi, dove ſi fugano. Anche ſi prendono da loro le volpi, avvegnache ſieno in fugga molto ſagaci. Anche i conigli, quando ſi truovan rimoſſi dalle lor cave. Anche con cani ſi pigliano porci ſalvatichi, e lupi, ma con ajuto de' cacciatori, imperocchè rade volte ſoli preſumono appreſſarſi a quelli, ſe non ſono maſtini fortiſſimi, e audaci. Ma a pigliare porci ſalvatichi, di neceſſità ſono ſpiedi forti, con ferro acuto, e in mezzo una crocetta: i quali i cacciatori, vedendo venire il porco adirato, appoggiano, e fermano in terra, tenendo il ferro contra 'l porco, che da quello, fedito, non ſi può inſino al cacciatore appreſſare: e un picciol cagnuolo, a ciò ammaeſtrato, lo ſeguiti, e così da' cani s' uccide, e da' cacciatori. Anche ſi pigliano i cervi, quando dall' huomo fediti con ſaetta, o palo, fuggono: e un picciol catello, a queſto ammaeſtrato, per la via del ſangue uſcente, il perſeguita tanto, che da quel

catello mezzo vivo, o morto ſi truova. Anche da' cani ſi truovano, e pigliano gli ſpinoſi, e alcuni altri animali.

*Del pigliare i Cervi.*

## CAP. XXX.

CON le reti ſi pigliano i cervi, com' è detto, e le volpi, come di ſopra ſi diſſe, quando della rete trattammo, che dalle genti è chiamata ajuolo. Le lepri anche agevolmente, con le reti ſi piglierebbono, ſe in quelle entraſſono, sì come molte altre fiere.

*Come ſi pigliano i Lioni.*

## CAP. XXXI.

CON lacci ſi pigliano alcuna volta i lioni, e le volpi, e le lepri, quando per alcuni forami ſogliono entrare in luoghi chiuſi. Ma queſto ſi fa in due modi, l'uno, che il lacciuolo ſia annodato ad alcuna pertica piegata sì forte, che la fiera preſa, per lo collo, ſi lievi da terra, e rimanga impiccata. L'altro, che preſſo al laccio ſia un forte cannello, ſtrignente il laccio, con che è preſa la fiera, e impediſcala, che non poſſa rodere il laccio.

*Del pigliar Lupi, e Volpi.*

## CAP. XXXII.

VOlpi, e lupi maſſimamente ſi pigliano con tagliuola di ferro, che intorno a ſe hae molti ram-

ramponi aguzzati: ed eglino hanno intorno ad esse un' anello, presso alluogo, ove annodati si volgono, al quale s' annoda un pezzo di carne, e ogni cosa s' occulta, fuor che la carne, e giacciono in terra ferme: e quando il lupo tira la carne co' denti, l' anello si lieva in alto, o racchiude i ramponi intorno al capo del lupo, il quale, quanto più tira, credendo fuggire, con essa più forte è stretto, e tenuto. Anche si fanno altre tagliuole, con le quali generalmente si possono pigliar tutte le bestie per li piedi, e per le gambe, e tendonsi occultamente ne' luoghi, dove passano, le quali son di cotal figura, o forma, che se non veggendole, intender si possono. Ed imperò que' che tender le vuole, veggale da quelli, che l' usano, sì come veder la volli io.

*Come si piglino alle fosse.*

## CAP. XXXIII.

NElle fosse, in questo modo, massimamente i lupi si pigliano. Fassi una fossa larga, sì come un gran pozzo, e tanta profonda, che quindi non possa uscire. Questa si cuopre d' un ritondo graticcio, che non tutta, ma quasi tutta, cuopra la fossa, ma sia rasente l' orlo, e sotto il graticcio in mezzo si lega una stanga più lunga, che 'l graticcio, e ritonda; e nel mezzo del graticcio si lega un' oca, o vero un' agnello, e cuoprest tutto il luogo di paglia: e 'l lupo venente, volendo pigliar l' oca, o l' agnello, cade nella fossa col graticcio subitamente rivolto. Anche alla fossa si prendono moltitudine di porci salvatichi, in questo modo. Ne' luoghi dove n' usano molti, nel campo vi si semi-

na molta ſaggina, e intorno al campo vi ſi fa una forte, e fonda ſiepe di vimini d' arbori, e da una parte sì vi ſi laſcia una entrata aperta, e dirimpetto alla ſiepe abbattura ſi fa di fuori una foſſa, aſſai profonda; quando la ſaggina è matura, vi vengono molti porci ſalvatichi, che entrano, per lo luogo eſpedito. Allora al luogo venga quando vuole, ancora ſenza arme, e nel luogo dell' entramento dimori, e in qualunque modo può, gridi, e faccia romore. I porci ſpaventati, non trovando donde poſſano uſcire, ſe non per la ſiepe abbattuta, quindi ſi gittano, e tutti caggiono nella foſſa, la qual veder non poſſono, ſtando dentro. Ancora per lupi, lepri, volpi, e tutte altre fiere, e cani, e porci, che guaſtin vigne, faſſi una foſſa in queſto modo. Caviſi larga due ſpanne, e lunga tre, o quattro piedi, e profonda da ſei, o ſette, o otto piedi, con iſponde pulite, e diritte, in terra ſoda, e dalle rovine, con muro, guardata, ed in luogo, dove uſati ſono ſpeſſo paſſare; queſta ſi cuopra prima attraverſo di groſſe erbe ſecche, e poi di ſottiliſſima terra: e ſe l' erba non ſoſtenga la terra, pongaſi di ſotto due baſtoncelli ſottiliſſimi attraverſo, e che agevolmente ſi rompano, e l' erba, per lo lungo, sì che nel mezzo s' aggiunga. E ſe non puoi, o non vuoi farla così profonda, poni intorno intorno a quella ſtanghe, o vero aſſicelle ſtrette, che abbiano molti cavigliuoli, o vero piccoli aguti fitti, e inchinati nella foſſa, o verſo la parte del mezzo, un poco piegati, nella quale, rinchiuſa la beſtia, quando vorrà uſcir fuori, col capo, e con gli occhi in quella percuota: e offenderalla in modo, che ſtarà cheta, ſanza volerne uſcire. E ſe vorrai, che muoja, poni nel fondo molti pali aguzzati, o molta acqua, e morravvi dentro. Anche ſi può far la detta foſſa in qualunque viottolo, con ajuto

d' al-

Digitized by Google

d' alcuna ribalta fatta di vimini, fermata ſopra una ſtanghetta ritonda, che agevolmente ſi volga, in ciaſcun capo, con uno uncino fortemente fitto in terra, nel qual ſi volga. E queſta ribalta ſia dall' un capo ferma, dilungi dalla foſſa un ſommeſſo, nell' altra parte: ne' canti, e nel mezzo ſieno appiccate pietre peſanti. Queſta ſtia rilevata, quaſi ritta, con una forca, la cui parte di ſotto ſia ſur' un baſtoncello piccolo, e ſia nel mezzo della foſſa attraverſo, ſopra un piccolo palicciuolo, da ogni capo, che ſia fitto nella ripa della foſſa, nella parte di ſopra: e in ſu queſto baſtoncello ſi ponga una verghetta, per lo lungo della foſſa, che ſoſtenga l' erba, e la terra ſolamente, e dalla beſtia, preſſa, diſcenda, e 'l baſtone, con la forca, e ribalta, faccia cadere. E queſta ribalta di dì ſtia ſopra la foſſa, sì che l' huomo, che vi paſſa, non vi caggia dentro. Se il cane, o 'l porco vi caggia, con una ſcaletta, con iſcaglioni d' aſſe, potrà cavarſene.

*D' alcuni altri ordigni, co' quali ſi piglian le fiere.*

## CAP. XXXIV.

I Liofanti ſi pigliano in queſto modo. Concioſſiecoſa, ch' e' non abbiano ginocchia, non poſſon giacere, ed imperò, quando voglion dormire, sì s' appoggiano a grandiſſimi arbori, e s' addormentano. I cacciatori queſti arbori riſelgano: ma non affatto, sì che cader poſſano per ſe, ma appoggiandoſi i liofanti, caggiono: e quando rovinano, ſon morti da' cacciatori. Gli orſi ſi pigliano in queſto modo. L' huomo armato con arme di ferro il capo, e da ogni parte coperto, con un coltello acuto allato, s' appreſſa alla ſelva, o altro luogo dell' orſo: ed egli verſo l' huomo

mo armato ſi dirizza, e abbracciaſi con lui, e l' huomo con l' una mano, ſguainato il coltello, il luogo del cuore fora, e uccidelo. Le volpi nelle tane loro ſi prendono, in queſto modo. Hae il cacciatore un' alveo di pecchie, più lungo, che largo. Queſto da un capo è chiuſo con pochi fili di ferro, e dall' altro hae un' uſciuolo dentro dalla parte ſuperiore, ganghe-rato per modo, che ſi poſſa dentro alzare, e non uſcir fuora: e cadendo queſto uſciuolo, di ſopra alzato, ſi ferma, con un piccol fuſcello. Queſto ſtrumento ſi pone nella tana della volpe, quando ſi ſa, ch' ella v' è. E la parte, dond' è l' uſciuolo ſi pone dentro all' entrata della foſſa, e tutti gli altri entramenti da lato di fuor della foſſa, che ſogliono eſſer più, ſi chiudono. La volpe, volendo uſcire, entra nell' alveo, non penſando da' fili ſottili eſſere impedita, e così trae ſeco il fuſcello, e l' uſciuol ſi chiude, e tornando addietro, più fortemente è ſerrata, e ferma. Il cacciator, quando viene, ſe vuole, con un ferro acuto, l' uccide, o ſe vuole in pozzo, o in gran tino d' acqua porta l' alveo, e apre ſopr' eſſo, e la fa rovinar nel detto pozzo, o in tino. I conigli ſi prendon così. Il cacciator faccendo ſuono, o ſtrepito, gli fa fuggir nelle ſue cave; ed imperocchè ſon pauroſi, agevolmente fuggono alle lor foſſe, acciocchè quivi ſtieno ſicuri. E 'l cacciatore pone allora una reticella alla buca, ben fitta in terra, e per l' altro buco mette un' animal domeſtico, il qual ſi chiama furetto, e la bocca ha chiuſa con un frenello, acciocchè aprir non la poſſa, e i conigli non prenda, o mangi, e poi non voleſſe uſcir fuori. Queſto furetto è poco maggior, ch' una donnola, ed è de' conigli proprio nimico: e così tutti i conigli fuor caccia, e così, uſcendo, entrano nella rete, e ſon preſi.

*Come*

Digitized by Google

*Come ſi pigliano i Topi.*

## CAP. XXXV.

I Topi ſi pigliano, e uccidono in molti modi. Uno modo è con gatte dimeſtiche, che ſi tengono in caſa. L' altro modo è, con trappole, che ſi fanno di piccol legno cavato, nel qual cade un' altro legno piccolo grave, e tienſi ſoſpeſo con un piccolo fuſcello, ſotto 'l quale ſi pone un poco di cotenna di porco: e quando 'l topo la piglia, ſcocca, e cade addoſſo al topo. Ma queſto modo è sì conoſciuto da tutti, che non biſogna troppo ſpiegarlo. Anche ſi pigliano con un' aſſe levata, e ſoſtenuta da un piccol fuſcello, pigliando l' eſca, ſcocca l' aſſe, e muore il topo. E ancora è un' altro modo. Quando in un nodo di canna groſſa ſi fa da capo un' archetto con corda, nella quale ſta un' ago grande, e nel mezzo della canna hae un foro, e dentro ſi pone la cotenna legata ad alcuna verghetta, e sì acconcia, che quando il topo, per lo foro, la cotenna muove, l' arco ſcocca, e l' ago fora il capo del topo, e tienlo. Ancora d' un altro modo. Prendaſi un vaſo, donde non poſſano uſcire, e facciaſi mezzo d' acqua, la cui ſuperficie ſi cuopre di ſpelda, che ſopraſtà all' acqua, la quale il topo, vedendo, e non l' acqua, diſcende in quella, e anniega. Anche un' altro modo, che il vaſo ſi cuopre d' una carta, e queſta in croce ſi taglia, e nel mezzo vi ſi mette una cotenna di porco, e 'l topo, volendo ire a quella, la carta ſi piega, e 'l topo dentro rovina, e affoga, ſe acqua vi fia, e ſanza acqua, in breve tempo ſi muor di fame, e la carta da ſe, per ſua natura ritorna al ſuo luogo, e in queſto modo molti ſene pigliano. Diceſi ancora dagli eſperti, che ſe i topi, nel vaſo, ſanza acqua cadenti, lungo tem-

tempo viver si permettono, per molta fame costretti, si mangiano intra di loro. Il più poderoso, divora il più vile: e se tanto si lasci, che rimanga il più forte solo, e questo si lasci andare, quantunque in qualunque parte ne truova, gli uccide, e manuca, imperocchè v' è avvezzo, e con agevolezza gli piglia, conciossiecosachè da lui non fuggano. Anche s' uccidono con risagallo trito, mescolato con farina, o con cacio grattugiato, il qual volentieri rodono, e muojono: ma vuolsi guardare, che non vi sia acqua presso, perocchè, potendo bere, spesse volte campano. Prendonsi ancora, se sopra un vaso, donde non possano uscire, si ponga un bastoncello fesso per mezzo, cioè l' una metà per mezzo rotto, in modo, che se sostenga, ma non il topo, e una noce nel mezzo si ponga, tratta dal guscio, alla quale, quando va, il bastoncello rotto cade, e se acqua v' è, muore, e affoga, o s' uccida se non ve n' è. Se sotto la circonferenza d' una scodella, una noce da una parte rotta si ponga, e la rottura ragguardi dentro, in modo, che quando la piglia, caggia la scodella, agevolmente riman preso. Modo migliore, da pigliare i piccoli, e i grandi, è questo. Prendasi due assi ben piane d' un braccio lunghe, e larghe un sommesso, e quelle congiugni, e sieno distanti quattro dita, o poco meno nella parte infima, con due piccole asticelle incastrate, da ciascun capo una, sì che di sotto a loro sia pari: e sotto quelle conficca una carta di pecora grossa, tagliata nel mezzo attraverso, ma presso al mezzo non confitta, e intanto ristretta, che possa intra l' asse levarsi, acciocchè se discendendo si torcesse, possa alla sua forma riducersi. Anche le dette due assi di sopra, ne' capi si congiungano, e sopra loro si tenga una asticella nel mezzo, avente un chiovo ritorto, al qual s' appicchi un pezzuol di

co-

cotenna di porco, o vero, che non s' appicchi la detta cotenna, ma nel mezzo delle dette assi sia appresso alla carta, e sì come una mestola forata, acciocchè con la cotenna, agevolmente si rivolga. Questo edificio si ponga sopra a qualunque vaso di terra, o vero di legno, onde i topi uscir non possano: e ottimo è, che si sotterri in una massa di grano, o d' altra biada, sì che i topi, quando enterranno, e quando s' appresseranno alla cotenna, rovinino, e la carta discendente si rilievi: e di qual si voglia cosa, a che s' accostino, fanno lo stesso: nè le gatte, per quella strettura potranno entrare.

*Del pigliare i pesci, e prima, come si piglino con le reti.*

## CAP. XXXVI.

NEl Mare, appresso del piano lido, spezialissimamente si prendon di molti pesci, con la rete, la quale molti scorticatoria chiamano. Questa rete è molto lunga, e assai ampia, e fitta, avente corda dall' un lato piombata, e dall' altro suverata, sì che possa nell' acqua stesa, e diritta stare. Questa rete, con una navicella, infra 'l Mar si porta, lasciando a terra l' un capo, e sempre alcuna particella di quella discenda nell' acqua. E quando i pescatori saranno infra Mare, quanto la rete sarà lunga; allora accerchiando con l' altro capo, ritornino alla riva: e alcuni di loro discendano in terra, col capo della rete, e uno nella navicella ritorni, fuori del circuito della rete, e gli altri in terra: e da ciascun capo tirin la rete in terra: e quello della nave stia a mezzo della rete, movendo l' acqua, acciocchè i pesci, intra la rete compresi, vedendosi dalla rete tirare a terra non saltin fuor della rete. E due pescatori, da

ciaſcun capo, in terra ſtanti, traggano co' peſci tutta la rete alla riva. E ſpeſſe volte ne traggono molti piccolini, e grandi, e ſpeſſe volte de' piccoli pochi, o niuno, perchè in quel luogo non ven' aveva. Anche ſi prendono in Mare, con una rete ſottile, non molto grande, legata a due pertiche, che alcuni, ſtandoſi nella navicella, aperta, la tuffan nell' acqua, e poco ſtante, co' peſci, la lievano. Anche ſi pigliano ne' fiumi, e in tutte ſpazioſe acque, con rete, la quale alcuni chiamano traverſaria, che è compoſta di tre reti, che le due ſon groſſe, e rade, e quella del mezzo ſottile, e fitta, ed ha nell' un lato piombo, e nell' altro ſuveri: e ſe ſia molto lunga, abbia alcune zucche ſecche, acciocchè ſtia diritta nell' acqua. Queſta rete ſi fa lunga, e corta, ſecondo la larghezza dell' acqua: e tienſi nell' acqua per grande ſpazio, acciocchè, notando i peſci per l'acqua, percuotano nella rete: la qual rete rada paſſando, avvolgonſi di poi nella fitta, sì come gli uccelli nella ragna ſopraddetta. Anche ſi pigliano con rivali reti in poca acqua, e la rivale rete è piccola, e minuta, annodata con due mazze, le quali il peſcator tien con mano, e aperta, per l' acqua, la porta, e preſſo alla riva co' peſci racchiude. Anche ſi pigliano con giacchio, il quale è rete ſottile, e fitta, ed ha forma tonda: intorno alla circonferenza impiombato, e ravvolto hae nel comignolo una lunga fune: e queſta rete il peſcatore, ſopra 'l manco braccio tien chiuſa, e nell' acqua aperta la gitta: la quale ſubitamente al fondo diſcende, e tutti i peſci, che vi ſon ſotto, racchiude: e quelli, quando la trae con ſeco, racchiuſa, prende. Anche ſi piglian con la negoſſa, che è una rete a modo della rivale, ed è annodata a una pertica con due baſtoncelli atanti da una parte. Queſta rete, ſtando il peſcator fuor dell' acqua, la mette

ne'

Digitized by Google

ne' luoghi cheti, e co' peſci la lieva, e ſpeſſe volte ſanza eſſi. E alcuna volta, intorno a erba, e pruni, preſſo a terra, la mette, e con una pertica, percotendo nell' erba, i peſci occultati vi caccia dentro. Anche ſene pigliano molti in luoghi ſtretti di valli, con rete, la qual chiamano cogolaria, la qual rete è grande, forte, e fitta, ed ha entramento ritondo, e largo, e a poco a poco ſi riſtrigne infino alla coda, la quale è molto lunga, ed ha molti ricettacoli, ne' quali agevolmente entrano moltitudine di peſci, e tornar non poſſono. Queſta rete ſi pone con due groſſe pertiche nel detto luogo ſtretto, intorno al quale è da ogni parte forte chiuſura di legname, infino alla ripa, alla quale le dette pertiche s' annodano. Queſta rete il dì, e la notte ſi tien quivi nell' entramento, rivolta alla parte di ſopra: per queſto luogo al poſtutto, niuno peſce, che venga di ſopra vi può paſſare, che nella rete non rimanga, concioſſiecoſachè niun luogo vi ſia aperto. Diſcendono adunque tutti nella bocca aperta della rete: e poi nella coda ſtretta. Il peſcatore alcuna volta, interpoſti alquanti dì, va al ſopraddetto luogo, e la coda della rete trae nella nave, e aprela: e alcuna volta truova tanti peſci, e maſſimamente anguille, che ſono aggomitolate, concioſſiecoſachè d' amore ardano, o vero ſcardini, che adunati vanno, che a pena la navicella tener gli può: e tutte l' altre ſorte di peſci, che ſtanno in cotali acque, ſi pigliano in quella, ma non in ſimile quantità. Anche ſi pigliano nelle valli di molti peſci, ne' luoghi aperti, e profondi, dove ſpezialmente i grandi dimorano, con una rete, la quale chiamano *degagum*, la quale è lunga, e larga, e gittaſi nel fondo: e ſtraſcinaſi un pezzo, e poi ſi cava fuor con li peſci. Anche ſi pigliano in valli larghe, e non profonde, molti peſci di diverſe genera-

zioni, che si ritruovano in cotali acque, in questo modo. Hanno i pescatori gradelle, o vero gabbiuole, gran qantità, fatte di canne di paduli, con le quali chiudono grandi spazii delle valli, non profonde, con ajuto di pali, lasciate piccole aperture, in molti luoghi, alle quali pongono reti piccole ritonde, larghe in bocca, e la coda, co' suoi ricettacoli, stretta, nella quale possono entrare, e non uscire. Queste reti sempre il dì, e la notte lasciano, e quasi continuamente. La mattina le cavano con pesci, i quali, per li luoghi spaziosi, notando, speravan poter passare. Fannosi ancora di queste graticce ravvolte, sì che i pesci, che v' entran non sanno uscire: ma quindi si traggono, con una piccola rete, posta in capo d' una pertica biforcuta.

*Come si piglino i Pesci con ceste, e altri strumenti fatti di vinchi.*

## CAP. XXXVII.

I Pesci si pigliano con ceste di vimini, che da capo son larghe mezzolanamente, e da piede strette, le quali i pescatori, stanti nell' acqua, per lo fondo, le menano a modo delle reti ripali: e alcuna volta cotali ceste, ma più leggieri, si pongono ne' capi delle pertiche, e tiransi per l' acqua torbida, standosi in terra, sì come di sopra de' negossi abbiam detto. Anche di vinchi si fanno nasse ritonde, e larghe, con l' entramento dentro stretto, e di fuori ampio, che 'l dì, e la notte, col peso d' alcuna pietra, si lasciano nel fondo dell' acqua, e hanno alcuna vite, nella coda legata, con che si traggono: ma di due forme si fanno. L' una è, che di dentro sia molto ampia, ritonda, nel cui fondo si pone creta mol-

molle, e granella, in quella inframmeſſe, alle quali entrano alcune generazion di peſci, per cagion di cibo, e quindi non ſanno uſcire. L' altra è tutta ſtretta, e lunga, ma nell' entramento mezzanamente aperta, e nel mezzo molto ſtretta: e poi è larga, e nella coda ſtrettiſſima, nella quale entrano, non per cagion di cibo, ma acciocchè quivi occultamente dimorino, e di niuna uſcir ſanno.

*Come ſi piglino i Peſci con l' amo, e in altre guiſe.*

## CAP. XXXVIII.

CON l' amo ſi pigliano i Peſci, in tre modi. L' uno è, quando in quello ſi pone un piccol peſce vivo, col quale ſi pigliano i peſci rapaci, che inghiottiſcono l' amo col peſciuol vivo. Queſto amo ſi richiede, che ſia di rame, grande, e forte, con forte cordella, ravvolta di filo, appreſſo lui, acciocchè non poſſa roderſi: e la ſua corda s' annoda ad un faſciuolo *paneriatum*, e nell' acqua ſtante, con l' amo, e col peſciuol vivo ſi laſcia ſtar tutta notte. Il peſce preſo fuggir di lungi, od occultarſi dal faſciuolo è impedito, e così la mattina da' peſcatori è trovato. Il ſecondo modo. A una funicella di peli bianchi di ſetole di cavallo s' annoda un' amo, e quello, alla ſommità d' una verga ſottil, s' annoda, e intorno a quell' amo un cibo, che da' peſci maggiormente s' appetiſce, ſi ravvolge, che non ſi vegga l' amo, e poi ſi gitta nell' acqua, come manifeſto è a tutti. Ma in queſto da oſſervare è alcuna cautela, cioè. Che 'l peſcator ſappia, che eſca ciaſcuna generazion di peſci più appetiſca, in ciaſcun tempo dell' anno imperocchè quel medeſimo, ſecondo la varietà del tempo dell' anno, diverſi cibi addomanda. La

qual

qual cosa si può sapere, sperando i pesci, e guatando nelle budella, che esca v' è: e così diverse esche, ora una, ora un' altra, secondo le stagioni pongono. Anche vale contr' alla malizia de' pesci, che l' esca appiccata alle lenze non voglion prendere, s' egli hae la verga, e la lenza sanza amo, con la quale spesse volte gitti, alla quale alcuni, men cauti, vengono, e portannela: la qual cosa, quando molte volte avranno fatto, l' amo poi vi metta, eziandio i maliziosi vi s' appressano sicuramente. Il terzo modo si serva nell' acque profonde: imperocchè in quelle l' amo con mano si gitta, legato con lunga lenza, che abbia un poco di piombo, per un braccio appresso all' amo, sì che discenda al fondo, e quivi si tenga, e massimamente in acque correnti, cotale lenza si tenga con mano, appiccata al dito grosso, da quel che sia nella nave, o vero ponte. E quando sentirae il pesce pigliar l' amo, fortemente tragga, prima, acciocchè si *ficchi* nella sua bocca, poi a poco a poco tragga tanto, che quello pigli con mano, il quale sarà radissime volte piccolo, conciossiecosachè solamente i grandi dimorino in fondo, avvegnachè alcuna volta discorrano, per la mezzana, o ver di sopra. Con gli spaderni si pigliano, e massimamente tinche: e sono tre agora di rame ritorte, e insieme legate, le quali, con alcune corte funicelle si legano, e pongonsi a una fune, non molto di lungi l' uno dall' altro. A questi si pone code di granchi, o lombrichi grossi, e nell' acqua la sera si gitti distesa, e la mattina le tinche prese si tolgono. Con calcina viva si pigliano i pesci, s' ella si mette in un sacco, ed in acqua stante, in piccol luogo, rinchiusa: e questo sacco da due nell' acqua, per tutta la fossa, si scuota: e per questo tutti i pesci, quasi ciechi, verranno a galla, e con mano agevolmente si prendono. Anche si pigliano i grossi pesci

con

con la fiocina in acque chiariſſime. E la fiocina uno ſtrumento di ferro, con molte punte, delle quali punte ciaſcuna hae una barbuccia, che ritenga: e ſono alquanto ſpartite tra loro: il quale il peſcatore hae in capo d' alcuna aſta di lancia, e va con eſſo chetamente in nave per l' acqua, e quando il peſce vede, fortemente il fiede, e confittolo, il tiene. E quello ſteſſo farebbe, chi ſteſſe in terra, e nell' acqua torbida, ſe ſi vedeſſe il peſce.

IN-

Digitized by Google

# INCOMINCIA

# L'

# UNDECIMO LIBRO

*Delle regole delle operazion della Villa, repetendo in brevità le materie trattate ne' Libri precedenti.*

NE' Libri di ſopra diffuſamente è detto d' ogni operazion della Villa, ma imperocchè la memoria degli huomini è brieve, e delle coſe ſingulari a molti non baſta, imperò è paruto utile le materie de' trattati, che ſi poſſon generalmente eſprimere, ſecondo l' ordine del Libro, di conchiudere *in* brevi regole, sì che la ſola notizia delle più coſe s' abbia generalmente nella memoria.

## *Della Villa.*

## CAP. I.

GLi eſercizj della Villa richieggono fortezza d' abitatori, induſtria, e acconciamento d' operatori, ed imperò la ſanità del luogo ſpezialmente ſi dee cercare, e dell' aria, e del vento, e del ſito della terra: e la bontà dell' acqua dimoſtra il luogo abitevole, fecondo, e ſano. L' huomo ſavio, che dee comperare il podere, innanzi a ogni coſa, conſideri la ſalute del luogo, acciocchè, dopo il comperamento, e fattura di caſe, quando ſarà la pecunia ſpeſa, non ne ſeguiti toſtano pentimento, con detrimento delle perſone, per cattiva aria, o per danno della coſa familiare.

*Dell'*

Digitized by Google

*Dell' aria.*

## CAP. II.

L'Aere è caldo, e umido, se niuna cagione straña lo muterà. Quell' aere è buono, che non è putrefatto, e non ha eccellenza di caldo, nè d' altra inegualità, ma in tutte queste cose si truova eguale, o vero all' ugualità prossimano. L' aere temperato, e chiaro, dà sanità agli abitatori, e conservagli, e le piante proporzionalmente megliorano, e fruttificano. Ma l' ineguale, e quello, che de' vapori de' laghi, e degli stagni, sì si conturba, adopera il contrario, e conturba l' animo, gli umori mescola, e le piante corrompe. Ogni aria, che tosto s' affredda, quando 'l Sol tramonta, e tosto si scalda, quando si lieva, è sottile: contraria, e converso. L' aria peggior di tutte è quella, che 'l cuor costrigne, e la respirazione rende angoscioſa. La salubrità dell' aria dichiarano i luoghi liberi dalle basse valli, e liberi nelle notti dalle nebbie, e gli sani corpi degli abitanti.

*De' venti.*

## CAP. III.

I Venti Meridionali, assolutamente considerati, son caldi, e umidi: i Settentrionali, freddi, e secchi: gli Orientali, e gli Occidentali, quasi temperati. Ma in alcun luogo i Meridionali son freddi, quando dalla parte del Meriggio saranno monti nevosi, e i Settentrionali caldi, quando passano per riarsi diserti.



Digitized by Google

*Dell' acqua.*

## CAP. IV.

L'Acqua è fredda, e umida, se alcuna cagione estrinseca non la muta. L'acque delle fonti della terra libera, nella quale niuna dell' estrinseche disposizioni, o qualità soprasta, son di tutte altre migliori. L'acque petrose son buone, e non impuzzoliscono agevolmente, per terrestre corruzione. L'acque de' fiumi correnti son dell' altre migliori, se sopra terra puzzolente, o lacunosa non passino: e quelle, che verso Levante corrono, e molto dal suo principio s' allungano, sono di tutte migliori. E quelle, che al Settentrione vanno, buone sono, ma quelle, che al Meriggio, o al Ponente vanno, son ree, e massimamente, quando traggono venti Meridionali. *L'acqua* lodevole è, nella quale le cose *tosto* si cuocono, e non ne rimane, nè odor, nè sapor niuno. Dell' acque d' una medesima disposizione, quella, ch' è più lieve, miglior si giudica. La sublimazione, e la distillazione, e la decozione, l'acque ree rettificano. Dell'acque, lodevoli sono l' acque piovane, e massimamente quelle, che vengono co' tuoni di State, avvegnachè, per la loro sottigliezza, si corrompano leggiermente. L' acque de' pozzi, e de' condotti, a comparazion dell' acque delle fonti, non son buone, e massimamente quelle, che passano per cannelle di piombo. L' acque peffime son le lacunali, e paludali, e quelle, che tengono mignatte, e tutte quelle, alle quali si mischia alcuna sustanzia metallina, e le grosse sono de' ghiacci, e delle nevi. L' acqua, temperatamente fredda, a' sani è miglior di tutte. L' appetito commuove, e fa lo stomaco forte: la calda il contrario adopera. L' acque salate fanno di-

dimagrare, e diſeccano: le torbide criano la pietra, e l' oppilazione. Se la bontà dell' acqua, o vero malizia, per ragione, non può diſcernerſi, guardiſi alla ſanità degli abitatori.

*Delle qualità del paeſe.*

## CAP. V.

LA caldezza, e la freddezza del luogo, e la diſpoſizion dell' umidità, e della ſecchezza, l' altezza, e la baſſezza, l' aſſai acque, e le poche, la lor malizia, e bontà, la vicinanza de' monti, paduli, lacune, e del Mare, e ancora la diſpoſizion della terra, la quale ſia fangoſa, o umida, o metallina, neroſa, o petroſa, del ſito dimoſtra la qualità. Gli abitanti ne' luoghi caldi anneranſi le lor facce, e capelli, e ne' lor cuori ſon timidi, e toſto invecchiano. Ne' luoghi freddi ſon di maggiore ardire, e meglio ſmaltiſcono: e ſe 'l luogo è umido, ſaranno graſſi, carnoſi, teneri, e bianchi. Quegli, che dimorano ne' luoghi umidi, ſono di bella faccia, e vengono loro continue febbri, e quando s' eſercitano, toſto s' allaſſano. Ne' ſecchi ſi ſeccano i polmoni, e offuſcanſi i corpi. I dimoranti ne' luoghi alti abitabili, ſon ſani, e forti, e ſoſtengon molta fatica, e vivono lungamente: ne' luoghi baſſi, il contrario. Gli abitanti ne' luoghi pietroſi hanno l' aria di Verno molto fredda, e di State calda, e i corpi loro ſon molto forti, e piloſi: molto vegghiano, e ſono inobbedienti, e di ma' coſtumi. E' in loro in battaglia fortezza, e nell' arti ſollecitudine, e acutezza. La città ſcoperta dall' Oriente, e dall' oppoſita parte coperta, è ſana, e di buono aere: il contrario ſito abbiente, è inferma. L' abitudine degli abi-



Digitized by Google

tatori, secondo santà, e infertà, significano le qualità del sito.

## *Delle case.*

## CAP. VI.

LE case, e le tombe, e l' aje, e le corti, debbono esser fatte grandi nella villa, secondo le facultà del Signore, e quantità degli animali, i quali vi debbono esser nutriti, e de' frutti da portare a quelli. Sieno sicure, e forti, con fossi, mura, e spine, secondo la potenza del Signore, e l' opportunità del luogo, e sicure da' ladri, e dagli assassini. Ne' guernimenti delle tombe non sieno piantati arbori, che 'l guernimento non sia guasto, per la 'ngordigia de' frutti: e non sia proccurato accrescimento d' alcuni arbori, in cotal guernimento, ma *tutti gli arbori* sien convertiti a fortezza di guernimento. La dilettazion de' Signori, addomanda, *nelle ville*, sicurtà, e bellezza. I fondamenti delle case deono esser più larghi, che la parete, e profondi, infino alla terra soda, la quale, se venga meno, basti la quarta parte di quello, che si fa aver messo sotterra. La rena, la quale, stropicciata con mano, stridisce, e la quale, sparta in panno lino candido, non lascia alcuna cosa di sozzura, è buona a colui, il qual fa murare. In due parti di rena è da mescolare una parte di calcina, e se saranno mescolate igualmente, sarà materia fortissima. Se nella rena del fiume metterai terza parte di terra creta, farà opera maravigliosamente soda. I legni son buoni, per gli edificj, i quali son tagliati del mese di Novembre, e di Dicembre, e massimamente se sien tagliati, oltre alla midolla, e sieno lasciati alquanti dì sopra le radici. E quegli son molto durevoli, i quali sono tagliati de' monti, dalla parte del mezzo dì.

De'

*De' pozzi.*

## CAP. VII.

IL pozzo, se la fonte vien meno, si faccia in luogo convenevole, del mese d' Agosto, o di Settembre, rimosso da ogni letame, e palude: e quando l' acqua sarà menata d' altronde, diligentemente debbono esser proccurati i ricettacoli dell' acqua, acciocchè la vena piccola faccia sufficiente copia. Ove facciamo citerne, mettiamvi anguille, e pesci di fiume, i quali, per suo notamento, muovano l' acqua continuamente, e preservin da corruzione. Dove usiamo l' acque de' fiumi, sicura cosa è aver piccole citerne, con sabbione, il quale le purghi dalla terra, e rendale chiare.

*Della presenza del Signore.*

## CAP. VIII.

LA presenza del Signore è frutto del campo: e quegli, il quale abbandona la vigna, è abbandonato da lei. La 'mportuna voracità de' lavoratori niuna cosa teme, se non la presenza del Signore, e la cautela.

*Della terra.*

## CAP. IX.

LA terra naturalmente è fredda, e secca, ma accidentalmente spesse volte si muta, per le cose, che n' escono. Nelle terre è da cercar la fecondità,

e

e che bianca, e ignuda non sia la zolla, nè magro sabbione, senza mistura di terra, nè sola creta, nè polvere renosa, nè magrezza pietrosa, nè salsa, o vero amara, o vero uliginosa, nè valle molto coperta. Ma sia la zolla putrida, e quasi nera, e a coprirsi dalla gramigna, e dal suo spandimento, sufficiente. Le cose, che produce non sieno scabrose, nè ritorte, e non abbiano bisogno di sugo naturale. La terra utile a far del grano è quella, la quale naturalmente mena ebbio, giunco, gramigna, trifoglio, calamo, pruni grassi, susini salvatichi, lappole, farfari, cicuta, malva, ortica, e simili salvatiche erbe, le quali, per larghezza, e grassezza di foglie, dimostran la terra allegra, e fruttifera. Alle vigne è utile la terra che di corpo è alquanto rada, e risoluta, la quale fa virgulti belli, lunghi, e fruttiferi: non torti, nè deboli, nè sottili. Il sito della terra non sia sì piano, che l' acqua vi covi, nè sì repente, che *tutta sen' esca*, nè sì arido, che senta troppo tempesta, e caldo, ma in tutte queste cose la mezzolanità si richiede, e sempre è utile, quando è agguagliata. Nelle fredde provincie, dal Levante, o dal lato Meridionale, e nelle calde dal Settentrionale, il campo dee essere opposto. La parte inferior delle terre è grassa, e grossa, e fredda: la superficie magra, sottile, e calda. Quattro son le generazion de' campi, cioè: sativo, consito, pascuo, e novale. Sativo è grassissimo, e seminasi ogni anno. Ogni campo, che è caldo, e umido, e ha la superficie molle, non porosa, è agevole a coltivare, e fruttifero. Dopo questo è da eleggere il grasso, e spesso: e se questo campo è lavorato, avvegnachè voglia gran fatica, rende buon frutto. Quella terra è pessima, che è spessa, secca, magra, e fredda. La terra secca diventa sterile, per l' arsura, e la salsa, o vero amara, non riceve mai medi-

dicina: ma quella, che per ſuperfluo umore, è infeconda, con foſſe convenienti ſi ſana. I colli de' monti ſoſtengon ſecco, e le valli hanno graſſezza, per l'umore, chi vi diſcende. Ed imperciò queſti cotali campi ſi deono ſolcar per traverſo, acciocchè ne' ſolchi ſtia la graſſezza rattenuta. Non ſi voglion romper le zolle, acciocchè le ſopravvegnenti piove furioſe, non menin le terre moſſe, col ſeme, alla valle. Novale è il campo, che prima alla coltivatura ſi mena, o che ſi mena alla prima virtù, per ripoſo d'un'anno, o vero di più. Non ſi conviene alle piante il campo polveroſo, e ſecco, imperocchè la pianta richiede luogo di continue ſolidità, nel quale radichi, e chiariſca, e fruttifichi.

## *Dell' arare, e affoſſare.*

## CAP. X.

DEll' arare, e cavare ſono quattro generali utilità, cioè. L'aprir della terra, ragguagliarla, meſcolarla, e minuzzarla. Deeſi aver cura, che 'l campo non s'ari fangoſo, ſe già non foſſe troppo ſecco: imperocchè la terra fangoſa, la quale è lavorata, ſecondo che s'è detto, non può eſſer ben lavorata in tutto l'anno. E la troppo ſecca, è molto fatichevole, e non ſi può tritar, come ſi conviene. Se il campo, che ha ſoſtenuto gran ſecco, s'arerà, per una piccola acqua, che 'l bagni, ſi dice, che fia ſteril tre anni. Il campo forte, e di cattive, e di baſtarde erbe ripieno, ſi vuole arar quattro volte, ma al poroſo, netto, e ſottile, baſta una, o due volte. Ogni campo ha aſſai delle tre, o delle quattro arature, e rende il frutto proporzional, ſecondo il ſuo numero. Quante volte il frutto avanza il guiderdone della fa-

ti-

tica, è da sopraſtar al cultivamento, ma ſe la fatica avanza l' utilità del frutto, cotal luogo è da abbandonare. Ne' luoghi ſecchi, i campi più avaccio ſi fendono, negli umidi più tardi. Quegli, il quale, arando, laſcia intra i ſolchi la terra non lavorata, nuoce a' frutti, e diſtrugge l' abbondanza delle terre: e più feconda è la poca terra ben coltivata, che la molta mal lavorata. Da guardare è, che intra i ſolchi non ſi laſci terra non moſſa, e le zolle ſon da disfare con martelli. Del campo ſi perdon le 'nteriora, ſe non ſi cultivan l' eſtremitadi. Se il campo è pietroſo, ſi raccolgano i ſaſſi in di molti luoghi, e potraſſi arare. Il giunco, gramigna, e felci, e tutte altre erbe nocive, del meſe di Luglio ſi vincono, per iſpeſſa aratura, o per ſeminatura di lupini.

*Del ſeminare.*

## CAP. XI.

NElle terre fredde ſi dee ſeminare nell' Autunno, per tempo, acciocchè le biade prendano alcuna fortezza, innanzi all' avvenimento del Verno: ma nel caldo, e graſſo campo, indugiſi quanto ſi può, acciocchè la toſta ſementa, per fecondìa delle male erbe, non affoghi. Il campo troppo umido dee eſſer ſeminato nella Primavera, e non nell' Autunno, al quale ſi convien fave, o vero lino, le quali conſumino la ſuperflua umidità, con le radici divelte. Qualunque coſa ſi ſemina nella Primavera, ne' luoghi caldi, più per tempo ſien ſeminate: ne' freddi più tardi. L' Autunnal ſementa vuole il contrario. I ſottili campi, o vero acquidoſi, ſi ſeminan più pertempo, i graſſi più tardi. Anche gli acquoſi, nell' Autunno, ſi ſeminano avaccio. Se 'l campo molto graſſo, e fruttifero

fero non si semini ogni anno, non solo una volta, ma molto, abbonda d' erbe bastarde, per sì fatto modo, che senza fatica grande, non si medica. Ogni grano in terra uliginosa, dopo la terza seminatura, si converte in segale. In catuno seme son due cose, cioè. La virtù formativa, la quale è dal Cielo, e la sustanzia formale, la qual riceve figuratamente nella pianta, e negli organi della pianta. Ogni sementa dee esser fatta, quando il seme ha maggiore ajuto dal Cielo, e questo è nella prima età della Luna, perchè allora è ajutato dal caldo, e umido, e dal vivifico lume del Sole, e della Luna insieme. Ogni seminatura, la quale è fatta, quando il Sole da Ariete va in Cancro, è perfetta, e l' Autunnale: allora le radici, si moveranno in debita quantità della sua sustanzia. E quelle della Primavera, le quali son nella concavità della terra, allora metteranno, e ajutate dal Sole temperato, germoglieranno, e fioriranno, anzi al tempo della siccità della State. Ma da guardare è, che i semi, oltr' a misura non si gitti nel campo, che se si farà, verranno stentati, e non faran prò. Ed è da guardare, che i semi, i quali son seminati, non sien corrotti: ma quelli sono ottimi, i quali non abbiano più d' un' anno. Le generazion di tutti i piantoni, e delle biade sien belle, ma nella tua metti le cose provate, imperocchè nella nuova generazion de' semi, anzi l' esperimento, non è da porre tutta speranza. I semi più avaccio tralignano, degenerano, e imbastardiscono ne' luoghi umidi, che ne' secchi. Ogni legume si vuol seminare in terra asciutta, ma solo le fave deon seminarsi nell' umida. Avvegnachè ne' campi temperati sia da seminare, nondimeno se fia gran secco, i semi gettati, non si conserveranno meno ne' campi, che ne' granai.



Digitized by Google

*Dell' acqua da innaffiare.*

## CAP. XII.

L'Acqua migliore di tutte a innaffiare i campi, e a maturare il letame, è la paludale, o vero delle foſſora, ragunata di piove, e di rugiada. Anche alle piante l'acqua de' pozzi, e delle fonti, poichè l'avrai ſcaldata allo ſplendor del Sole, fa prode.

*Del letame, e del letaminare, e del tramutamento delle piante.*

## CAP. XIII.

PEr lo troppo umido, e graſſo letame, la ſuſtanzia della pianta diventa infetta di putredine, e di naſcenze, e 'l ſapor del frutto ſi muta in peggio, e riempieſi di ſoperchie foglie, e di molli ramucelli, ſanza frutto. Ottimo letame è quaſi quel di tutti gli uccelli, e d' animali di quattro piedi, il quale ſia in via a corromperſi, e non ancora abbandonato dal calor naturale, nè incenerito. Il letame nutrica più la pianta, che 'l cibo l'animale, che ſi nutriſce di quello: imperocchè la natura delle piante, meglio per letame, che per altro modo, ſi muta. La fredda, e umida terra, ottimamente s'ammenda, con arder la ſeccia, e mettervi cenere. Il raunamento del letame dee aver ſuo luogo, il qual dee abbondar d'umore, e per lo puzzo, ſia rimoſſo dal ragguardamento del Signore, e dalla corte. Le ceneri, in luogo di letame, ottimamente ſi ſpargono. Ne' campi, lo ſterco, che ſta per un' anno, è utile aſſai, e non crea l'erbe: ma ſe è più vecchio, fa poco prò. I recenti letami.

Digitized by Google

tami fanno prò a' prati, ad abbondanza d' erbe. I purgamenti del Mare, se si lavano con acqua dolce, si possion mescolar con altro letame: I campi del monte si voglion letaminar più spesso, che quei del piano: nel campo più raro, quando la Luna scema, imperocchè, se questo si fa, nuoce all' erbe. Non si dee di State gittar letame più il dì, che si possa arare, nè si dee mettere a un' otta troppo letame, ma poco, e spesso. Il campo acquoso richiede più letame, che 'l secco. Se mancasse letame, si metta ne' campi sassosi creta, ne' freddi, argilla, ne' pietrosi, o troppo spessi, sabbione. Questo fa prò alle biade, e fa bellissime vigne. O si seminino lupini, i quali quando saranno venuti, quasi a debito crescimento, si rivoltino. Il fango, tolto del fondo de' laghi, e de' paludi, fa il campo grasso, e fruttifero, ed è al postutto ottimo nutrimento delle piante. Il letame macero in temperata palude, ed in umidità putrefatta, e mescolato con convenevole sterco, è ottimo. I campi de' colli, nella parte superiore, molto, e spesso, e nel mezzo poco, e di rado son da letaminare. Nella parte sotto, di letame non abbisognano.

*D' alcuni principj delle piante, e loro operazioni.*

## CAP. XIV.

SEtte cose sono, senza le quali al tutto niuna pianta nasce, cioè: triplice calore del cerchio celestiale, del luogo, e del seme: e triplice umore, cioè di materia seminale, di terra, e di piova, di sopra vegnente, e d' aere contenente. L' opere delle piante, sono nutrire, crescere, e generare. Il ventre degli arbori è la terra, nella quale lasciano ogni impurità. Gli arbori ficcano le radici in giù nella terra, acciocchè

chè di quella, sì come dallo ſtomaco, traggano nutrimento: e ſe quelle ſolamente ſpargeranno alla ſuperficie, toſto ſi ſeccano. Certo è gli arbori non ſempre creſcere, benchè abbiano le radici nella terra, imperocchè ogni coſa, la quale è ſecondo natura, ha nel ſuo genere quantità diterminata, intra due termini di grandezza, e di picciolezza. Le piante, ſucciando, per li pori hanno il nutrimento, e di quello, che dalla parte di fuori ſi lieva in gemme, formano ciò, che generano. Le piante, le quali hanno radici poroſe, e calde, attraggono più nutrimento, che non poſſono digerire, e imperò generano frutti, i quali toſto infracidano, ſe l' umido ſuperfluo non ſia menomato. Tutte le piante, le quali hanno gran midolla, ſon nutricate della midolla per pori traſverſali: ma quelle, che hanno piccole midolle, ſon nutricate per pori, i quali vanno *inſin ſu, per ritto*. La moltitudine de' rami procede da abbondanza di nutrimento, e dal Sole, che le percuote per tutto, il qual tira il ſugo, e fallo uſcir fuori. La carne, o vero la polpa ne' frutti, è fatta dalla Natura, acciocchè 'l ſeme, che cade in terra, ſia letaminato da lei, e più agevolmente s' avanzi. Gli arbori molte volte fanno frutto di due anni, in due anni, per difetto di nutrimento, e per la virtù conſumata, le quali coſe ſufficientemente nutrir non poſſono i rami, e i frutti, ſe non ſaranno rinnovati per ſufficiente ripoſo. Ogni pianta, che del ſeme naſce, è ſalvatica, imperocchè 'l ſeme procede dalla radice, che è ſalvatica, e paſſa per lo ſtipite, e per li rami, acciocchè la virtù di tutto l' arbore acquiſti, e poſſa generare ſimile a ſe. Quando alcuna radice ſi taglia da quella, il più delle volte ne naſcono altre, che la pianta nutriſcono in luogo ſuo. Se l' arbore vecchio, o molto conſumato ſi taglia, debolmente pullulerà,

e

e producerà ſolamente gramigna, o funghi. De' ſalvatichi arbori, i frutti ſon molti, ma i più, aſpri, per la ſecchezza del nutrimento. De' dimeſtichi ſon più pochi, ma ſon maggiori, e più dolci, per la contraria ragione. Ogni pianta maſchia, prima che la femmina, pullula, per lo caldo, che più fortemente la muove, e le foglie ſue ſon più ſtrette, per la ſecchezza del maſchio. Alcune piante impedimentiſcon l' altre in generazione, ed in frutto, sì come il nocciuolo, e 'l cavolo la vite, e 'l loglio la biada, e 'l noce poco meno, che tutte l' altre per la ſua mortaliſſima amaritudine: ed imperò il più delle volte vuole eſſere ſchifata la piantazione, e la ſementa di diverſe coſe inſieme. Ogni pianta abbiſogna di quattro coſe, cioè: umido ſeminale, luogo terminato, conveniente umor d' acqua, e temperato, che la nutriſca, ed aere ſimile a ſe, e proporzionale, acciocchè ben naſca, e creſca. Le piante nel caldo tempo creſcon per l' ombra della notte, e per lo caldo del Sole ſi fanno ſode, e legnoſe. Le piante nel tempo del Verno, raunano l' umor nelle radici: nella State lo ſpargon fuora, e accreſcono i rami. Tutte le coſe, che naſcono nella ſuperficie della terra, de' vapori, di ſotto alla ſuperficie della terra pertinenti, naſcono. I frutti de' monti ſon più ſaporiti, che que' de' piani, imperocchè in loro è meglio compiuta la digeſtione.

*De' pori delle piante.*

## CAP. XV.

IL ſugo è umor per li pori delle radici attratto, per ſimilitudine della pianta, per digeſtivo calore terminato a quella nutrire. Le radici, quanto a tirare

il

il nutrimento, ſono ſimili alla bocca: ma imperocchè infondono calor vivifico a tutta la pianta, ſimilitudine hanno del cuore. Le midolle ſon nelle piante, sì come la nuca negli animali. I nodi ſon creati in tutte le piante molto midollosi, e concavi, acciocchè ritengano il nutrimento, e lo ſpirito: per li quali convien, che vivano, e creſcano infinattanto, che ſarà convenientemente digeſto. Le cortecce nelle piante ſono, sì come il cuojo negli animali, il quale non è generato per teſſitura, e ordinamento di vene, ma per umor terreſtro, mandato alla ſuperficie. La materia delle foglie è umore acquoſo, non ben digeſto, alquanto con feccia della terra meſcolato, con le quali la ſagace natura difende i frutti dal ſuperchio fervor del Sole. La materia del frutto è vapor ſecco ventoſo a perpetuar la ſpezie delle piante, generata nell' anima vegetabile. La ſuſtanzia de' fiori è generata d' umido più ſottile, perfettamente digeſto, il quale prima, bollendo, per lo calore, va innanzi al naſcimento de' frutti.

## *Della generazion delle piante.*

## CAP. XVI.

ALcune degli arbori, e dell' altre piante ſi generano piantate: alcune per ſeme, e alcune per commiſtione degli elementi, e virtù celeſtiale. I rami, i quali ſon piantati ſanza radice, ſe ſaranno di ſuſtanzia ſoda, ſi fendano di ſotto, quando ſi pongono, acciocchè più agevolmente attraggano il nutrimento. L' arbore, il cui ſeme ſarà debole, diventerà migliore de' rami, e delle radici, che del ſeme. Le piante, umide, acquajuole, e molli, in qualunque modo ſien fitte in terra agevolmente metton radici, e di-

ven-

ventan, grandi. Qualunque piante ſon calde, avvegnachè ſien dure, diventan buone de' rami fitti in terra, imperocchè la lor caldezza fortemente attrae il nutrimento. I rami degli arbori di ſoda ſuſtanzia, quando ſi piantano, a lacerargli s' appiccan meglio, che tagliati, imperocchè i pori hanno più aperti, per gli quali attraggono il nutrimento. Tutte le piante, che hanno i frutti aromatici, caldi, e ſecchi, più convenientemente ſi piantano ne' monti: ma quelli, i quali fanno i frutti ſodi, e umidi, ſi deon più toſto porre, o ſeminar nelle valli. Gli arbori, i quali fanno piccol ſeme, e debole, ſi poſſon ſeminare, e piantare: ma quegli, che ſi ſeminano, ſon più pericoloſi, e più penano a venire a perfezione, e anche ne naſce pianta ſalvatica: de' rami più toſto s' avanza, e quindi naſce dimeſtica, non ſalvatica, ſe di dimeſtica ſi toe il ramo. Gli arbori, che fanno ſeme grande, e forte, pervengon meglio di quello, che de' rami. Gli arbori, li quali non fanno alcun frutto, ſolamente diventan buoni de' rami, o delle piante, con le radici. Se il luogo da ſeminare non è ſicuro dagli avvenimenti degli animali, i quali rodono, in alcun luogo chiuſo convien nutrire i rami, e i ſemi per due anni in terra ſoluta, e dolce, e alquanto letaminata, poſcia l'arbore ſia traſpiantato a' luoghi diſpoſti. Ogni novella pianta, nel tempo del gran caldo, ſia ajutata con iſpeſſa cavatura, e con bagnamento. Gli ſpazj tra gli arbori, e le viti ſon da laſciare, ſecondo la grandezza degli arbori, graſſezza del luogo, e uſanza del paeſe. Ogni pianta, che è nel ſuolo aſciutto, o vero inchinevole, ſi pianti più profonda; e nell' umido, e baſſo, meno. Se la piantagione ſia in terra cretoſa, meſcoliviſi ſabbione, e nel ſabbione creta: ma nella magra, convien por più letame. Quando la pianta ſi traſpone, s' ella non ſia piccola,

ſia

ſia oppoſta a quelle parti del Cielo, come era imprima. Quando poni la pianta nella foſſa, taglierai della radice quello, che troverrai rio. Quando ſi pianta, convien guardare, che la terra non ſia troppo molle, o ſecca, ma ſia più toſto ſecca, che molle. Le traſpiantazioni ne' luoghi aridi, e montuoſi ſi facciano innanzi al Verno: negli umidi, e nelle valli, la Primavera: ne' temperati, nell' uno, e nell' altro tempo. Se ſi ſemina del ſeme degli arbori, ſcelgaſi i migliori, e di Gennajo ſi pongano affondo quattro dita, e non più: e ſe 'l luogo ſia caldo, e ſecco, d' Ottobre, e di Novembre. I rami, che ſi piantan ſanza radici, meglio pruovano, ſe ſi pongono di Marzo, conciofſiecoſachè già ſia venuto il ſugo alla corteccia, o nel meſe d' Ottobre, quando lo ſpirito vivifico della pianta, non ha ancor fugga alle radici. Il ramucello, che ſi pianta non è da torcere, nè in alcun modo da tormentarlo: ma ſe ſarà *di ſoda ſuſtanzia*, farà prò, ſe parte ſene fenda di ſotto, o nella feſſura ſi metta piccola pietra. I rami da piantare, ſien lieti, ſugoſi, netti, ſpeſſi di gemme, con molti occhi, e recati a una materia. I rami da piantar, che ſon troppo lunghi, quando ſi pongono, ſi taglino nella ſommità, e riducanſi a convenevol lunghezza, come nel ſalcio, nella vite, nell' ulivo, e negli altri arbori ſimiglianti.

### *Dello inneſtare.*

## CAP. XVII.

OGni inneſtamento è migliore in arbore ſimile, ſecondo generazione: come di pero in pero, e di vite in vite. Nel troppo duro ſtipite, lo inneſtamento è inconvenevole, imperocchè non può mettere

in

in lui le vene radicali, ma in quello, dove è poca durezza, e molta ſugoſità, ottimamente s' appiglia. Le marze da inneſtare ſieno, ſanza frutto, ſugoſe, nate di freſco, con fitte gemme, e aſſai occhiate: e dalla parte Orientale dell' arbore più toſto, che da altra parte tagliati. La diverſità nelle mele, nelle pere, e in tutti gli altri frutti, procedette dallo inneſtamento degli arbori di quella medeſima ſpezie. Lo inneſtare ne' grandi arbori, ne' quali la corteccia è groſſa, e graſſa, è da fare intra 'l legno, e la corteccia: ma ne' ſottili ſi fa più acconciamente nel legno feſſo. Avvegnachè lo inneſtare in molti tempi ſi poſſa fare, migliore è quello, che ſi fa, quando le gemme cominciano a eſſer vedute: ma gli arbori, che fanno gemma, è meglio, innanzi che ſi cominci a vedere. Lo inneſtare a bucciuolo non ſi può fare, ſe non quando la corteccia parte dal legno: ed è ottimo, ſe da una parte ſi fende il bucciuolo, e laſcigliſi la ſommità della verga, tanto che ſi vegga la pianta inneſtata trar nutrimento dallo ſtipite: intanto che, poſciachè è creſciuta, rare volte laſcia il tronco pullular ſotto 'l nodo. Ogni inneſtatura, quanto più è baſſa, tanto è migliore, imperocchè i frutti più dimeſtica, e fa migliori.

*Della medicina degli arbori.*

## CAP. XVIII.

SE de' vecchi arbori ſi fendono le radici, e nelle feſſure ſi caccin pietre, meglio attrarranno il nutrimento, e così alcuna volta ſi fanno fertili quelli, che la ſterilità comprendea. Alle invecchiate piante, per tagliamento de' rami, ritorna la gioventù, s' elle non ſon pervenute all' ultima vecchiezza. Ogni pian-

ta dimeſtica, non cultivata, diventa ſalvatica, e maſſimamente ſe a ſabbione, e arenoſità è mutata, e ogni ſalvatica ſi dimeſtica, quando è cultivata. La coltivatura conſiſte in dimeſticar gli arbori, letaminare, e agguagliar la terra, e condizionarla alla natura dell' arbore, e nel tagliamento delle ſpine, e delle ſuperfluità, e dello inneſtare. Quante volte il campo è in alcuna mala diſpoſizione, il ſavio lavoratore lo muta a laudabil diſpoſizione. Nel campo novale, alla cultivata ridotto, è da fare eſtirpamento de' tronchi, e delle radici ſalvatiche, le quali ſugano ogni umor del campo. Il novale campo più anni è abbondevole, e poi ſi conviene dargli del letame, ſe debbia ſtar fruttifero, e ſe non è graſſiſſimo, interporgli ripoſo: e maſſimamente quando le piante, ſeminate nel campo, ſono mietute con l' erba, e con la paglia, e divelte con le radici. Quando l' umore, e 'l vivifico ſpirito de' campi, per li ſemi, e piante s' attrae, a quegli manca la terra, e ripoſandoſi, per certo tempo determinato, la ſuſtanzia ritorna di nuovo al campo, all' un più toſto, all' altro più tardi, ſecondo che 'l campo, del campo, più fecondo ſi truova. Qualunque coſe, con fatica, e ſpeſa, e virtù ſi compiono, ſe non abbiano riſtoro, per ripoſanza, ſi diſſolvono, e corrompono. Se la neceſſità coſtrigne della ſalſa terra ſperare alcuna coſa, dopo l' Autunno ſi pianti, e ſi rinnuovi, acciocchè la ſua malizia ſi netti, per le piove del Verno. Anche vi ſi dee mettere alquanto di terra dolce, o di letame, o di rena, ſe vi pogniamo virgulti.

*Delle*

Digitized by Google

*Delle munizioni.*

## CAP. XIX.

NElle terre cretoſe, che agevolmente rovinano, le ripe delle foſſe poco pendenti: nella roſſa, o ghiajoſa, e ſimiglianti, le quali non agevolmente rovinano, ſi poſſon far più pendenti: dove è molto neceſſaria la munizione alle vigne, e ad altri luoghi, ſi faccia ſolamente piantagion di pruni: dove non è tanta neceſſità, e ſievi careſtia di legname, per fuoco, e per edificj, ſi faccia la chiuſa ſolo d' arbori. Quando ſi piantano pruni, o arbori, per ſiepi, taglinſi dopo due anni preſſo alla terra, acciocchè pullulino, e le ſiepi diventin più ſpeſſe.

*Regole della materia del terzo libro de' granai.*

## CAP. XX.

I Granai debbono eſſer freddi, ventoſi, e ſecchi, e di lungi da ogni umore, fiatore, e ſtalle, e rimoſſi dal vento, il qual vien dalla parte di Mezzo dì. Niuna coſa è più utile, a lungamente guardare i grani, che ſia ottimamente ſecco, e ſecco ſi metta in granai, e alcuna volta in luogo proſſimano, tramutato, ſi refrigeri. Il luogo nel quale i granai ſi pongono, non ſia troppo freddo, nè troppo caldo, imperocchè ciaſcun le biade corrompe. I legumi, ſe ſi ſeminano tardi, ſi deono tenere in molle in acqua di letame, acciocchè più toſto a germogliar ſien coſtretti. Ogni granello, che in terra graſſa naſce, è più graſſo, più nutribile, e più peſante, ma quello, che naſce nella magra, è 'l contrario. Il frumento, e ogni biada ſi ral-

legrano di campo ſcoperto, e l'ombre fanno danno. Ne' luoghi umidi, e acquoſi, il grano ſpeſſo traligna, e ſi converte alcuna volta in loglio, ed in vena. Il grano del colle è più forte d'ogn'altro grano, ma riſponde meno alla miſura. Ogni granello, trattone il miglio, ſi ſerva più lungamente nelle ſpighe, che ſcoſſo. Tutte le coſe, le quali ſi ſeminan nella State, richieggon terra ſoluta, e non creta, trattone la ſaggina, la quale non la ricuſa; ſe ſarà graſſa.

*Regola delle materie del quarto Libro delle vigne.*

## CAP. XXI.

CONcioſſiecoſachè ſi truovino molte varietà delle vigne, catuno oſſervi il coſtume del ſuo paeſe, altrimenti patirà neceſſità di lavoratori, che le lavorino. La vite diſidera aere di mezzana qualità, e più toſto tiepida, che fredda, e ſecca, che piovoſa, e tempeſtoſa: teme i venti, e le tempeſte. Aquilone, le viti, che ha in oppoſito fa feconde. Auſtro le fa nobili: e così è in noſtro arbitrio l'aver più vino, o migliore. I campi fanno più vino, i colli il fanno migliore: Ne' luoghi freddi le vigne ſi pongono dal Meriggio, ne' caldi da Settentrione: ne' temperati da Oriente, o da Occidente. I luoghi ſpeſſe volte mutano la natura alle viti, ed imperò le lor generazioni competentemente s'acconcino. Ordina nel luogo piano la vite, la qual ſoſtenga nebbia, e brina, ne' colli quella, la qual ſoſtenga ſiccità, e venti. Ne' luoghi graſſi quella, la quale ſia ſottile, e abbondevole di frutti: nel magro fruttifera, e ſoda. Nel freddo, e nebbioſo, quella, la quale anzi Verno matura avaccio: o vero quelle, che per fortezza di ſue granella, tra le caligini, fioriſcon ſicuramente. Nel ventoſo,

toso le tenaci, nel caldo quelle, che il granello umido, e tenero fanno: nel secco quelle, che non sopportan le piogge. Le generazion delle viti son da eleggere, le quali non voglian luoghi contrarj al luogo, nel quale dee esser posta, e ciò è manifesto, per la produzion del vino, la quale è ria in luogo contrario. La region serena, e piacevole sicuramente riceve ogni generazion di vite. Il savio huomo ami le cose provate, e mandi le cose a' luoghi, ne' quali può essere osservato quello, che si richiede: La terra, nella quale dee esser vigna, nè troppo spessa, nè rara, nè magra, nè grassa, nè campestre, nè china, nè secca, nè uliginosa, nè salsa, nè amara, ma dee tener temperamento intra ogni superfluità, e dee esser più presso alla rarità, che alla spessezza. Il rozzo campo e salvatico scegliamo per le vigne, ed il piggiore si è, dove è stata la vigna vecchia. Ma se la necessità costrigne, prima con molte arature si divelgano le radici della prima vigna. Ogni luogo da por vigna si liberi prima da ogni impedimento, acciocchè la terra rotta, dopo il molto calcare, non si rassodi.

*Dell' elegger le viti.*

## CAP. XXII.

LE piante delle viti, che del mese d' Ottobre, o ver di Marzo si tagliano dalla vite, miglior sono, che d' altro tempo. Quando disideri di piantar vigna in luogo magro, non dei torre sermenti di vigna troppo grassa, ma deonsi tor di vite mezzana, cinque, o sei gemme dilungato dalla vite vecchia, e rifiutiamo massimamente que' delle vette, quando vogliamo piantar la vite, sopra gli arbori.

Il magliuolo nato del vecchio non ſia poſto. Per buon ſegno di fertilità della vite è, ſe farà frutto in ſul duro, e empierà i rami piccoli di frutto, i quali ſurgono da ogni parte. In un' anno non può eſſer conoſciuta la perfezion della vite, ma in quattro è conoſciuta la vera nobiltà de' rami. Dalla nuova vite, che non ha nulla del vecchio, quel nodo, che molto abbonda ſi dee cogliere per piantare.

*Regole di piantar le viti.*

## CAP. XXIII.

SE la terra è graſſa ſi dee laſciare maggiori ſpazj intra le viti, ſe ſottile, ſtretti. Non ſi dee piantare d' una ſola generazion di viti, acciocchè l' anno rio non rimuova tutta la ſperanza della vendemmia. Ne' luoghi acquoſi dopo 'l Verno, e ne' ſecchi anzi 'l Verno, è più utilmente fatta la pianta, la vigna, e la propaggine.

*Dello inneſtare.*

## CAP. XXIV.

IL tronco della vite da inneſtare, s' elegga ſodo, che abbondi di nutrimento d' umore, nè ſia vecchio, nè per ingiuria, lacerato, ſi ſecchi. Inneſtiſi la vite raſente terra, o ſotterra, perocchè ſopra terra più malagevolmente s' appiglia. I rami ſon da inneſtare ſodi, ritondi, ſpeſſi di gemme, e occhiati: di molti de' quali due, o tre baſtano nella inneſtatura. La vite inneſtata ſi lega bene, e guardiſi da Sole, e da vento, con alcuna copritura, acciocchè

Digitized by Google

chè non crollino la vite, o riſcaldin troppo. Quando il tempo caldo giugne, il neſto della vite ſi dee ſottilmente, con panno molle, la ſera rinfreſcare ſpeſſo. Quando le gemme della vite inneſtata cominciano a creſcere, ſi dee ajutar con palo, acciocchè niuno movimento dicolli il debol ſermento.

## *Del potare.*

## CAP. XXV.

LA potagion delle vigne ſi faccia dopo 'l Verno ne' luoghi freddi: ne' caldi, e temperati, innanzi, e poi, ottimamente può farſi. Deonſi levar tutti i ſermenti lieti, ritorti, deboli, e ſuperchievoli, e quelli, che ſon nati in cattivo luogo. Ne' luoghi belli, e temperati poſſono le viti eſſere ſparte più alte, ma ne' magri, e ne' caldi, e chinati debbono eſſere ſparte meno alte. La moltitudine, e la pochezza de' ſermenti ſia laſciata, ſecondo la virtù della vite, e del ſuolo. I vecchi ſermenti, ne' quali furono i frutti del primo anno, ſien tagliati, e i nuovi netti da viticci, e ramucelli, ſien laſciati. Le feconde viti, nelle quali il frequente nodo abbonda con capi, corte, e quelle, che hanno le gemme più rade, per la lunghezza de' nodi, con capi più lunghi ſon da potare. Nelle viti da potare, ſon da conſiderar tre coſe, la ſperanza, che de' venir de' frutti, e la materia, e 'l luogo, il qual conſerva la vite. La vite, che avaccio ſi pota, più toſto pullula, e maggior ſermenti produce: ma quella, che più tardi ſi pota, più tardi pullula, e fa molti frutti. Dopo la buona vendemmia pota più corto, dopo la cattiva, più lungo. Molto fa prò alle viti, e maſ-

massimamente alle novelle, se scalzate da piè, si lievano le radici, che mettono nella superficie della terra.

*Del cavar le vigne.*

## CAP. XXVI.

IL cavamento delle vigne è da fare innanzi, che troppo le gemme ingrossino, imperocchè se l' aperto occhio della vite vedrà il cavatore, accecherassi la speranza grande della vendemmia. Quelle, che fioriscono, è da non toccare. Il cavamento delle vigne dee farsi a tempo, che non sia la terra troppo molle, nè troppo secca, ma quando è polverizzevole, e di mezzana disposizione: e sia studio, che tutta la terra si muova igualmente, e massimamente appresso le viti, acciocchè in quella non rimanga niente di terra non lavorata, la qual cosa, con una verga il diligente guardiano cerchi.

*Dell' uve, e del vino.*

## CAP. XXVII.

SE l' uve grasse, quando son quasi mature, si sfoglino dintorno, e colgansi, la rugiada rasciutta, e in tempo chiaro, il vino sarà più durabile, e più potente. Le lucide uve non grasse, *nec consumtæ*, fanno il vino più potente, le troppo mature, più dolce, l' acerbe più brusco, l' acquose più acquoso. L' uve, che si colgono, mentre che la Luna cresce, fanno vino da non bastare. Il vino s' offende di più cagioni, per caldo, per freddo, per fiatore, per forti tuoni, per tremuoti, per movimento di botti,

Digitized by Google

ti, e alcuna volta un poco per venti Auſtrali, e allora ſi cura con piccola medicina contraria. Alcuna volta un poco più, e curaſi con medicina più forte; e alcuna volta s' offende intanto, che del tutto perde ogni calor naturale, e allora, per niun modo ſi può curare, perocch' è morto, e al morto niuna coſa fa prò.

*Regole del quinto Libro degli arbori.*

## CAP. XXVIII.

AVvegnachè alcuni arbori deſiderino l' aria calda, e alcuni fredda, e la maggior parte temperata, e alcuni la terra graſſa, e alcuni magra; (*) impertanto in tutte queſte convengono, che tutti la terra, nella ſuperficie ſecca, e nelle interiora richieggano umida. Nel tempo dell' Autunno ſi conviene rimondar le radici degli arbori, e porvi alquanto letame, il quale, per diſcorrimento di piove, ſi porti alle radici coperte. Ma ſe troppo ſabbionoſa ſarà la terra, convenevolmente riceverà la creta graſſa, e ſe troppo cretoſa, ſabbione. Gli ſtipiti degli arbori più ſi lievano alti nella terra graſſa, che nella magra. Dalla adoleſcenzia delle piante, infino a debito compimento, ſollecitamente ſi dee curare, che 'l tronco in rami, i rami in verghe, le verghe in rami fruttiferi ſi dividano, e vegnente la vecchiezza, ogni ſiccità ſia tagliata, e la ſuperfluità de' rami, la quale comodamente non può ſoſtentar co' frutti. Le piante degli arbori, dal tempo, che ſaranno poſte, infino in tre anni, non ſi potino. Ogni potamento degli arbori ſi può far dal tempo del cadimento delle foglie, infino



(*) *impertanto, in queſto tutti convengono*

a che cominceranno a mettere, salvo che per gran freddo. Attendere si conviene, che i bastardumi de' ramucelli, non nell' arbore, o d' intorno, presso allo stipite vegnienti dalle radici, per niun modo si lascino: conviene che sien tagliati, infino al loro cominciamento. L' erbe, le quali nuocono all' arbore, per grandezza di lor radice, molto conviene esser divelte intorno all' arbore. Se l' arbore fa frutti verminosi, succhisi il tronco sopra le radici, e nel foro si metta conio di quercia. Quando gli arbori diventano languidi, quegli scalzati, e delle radici inutili, rimondi, vi si ponga terra d' altra disposizione.

*Regole del sesto Libro degli orti, e prima dell' aere.*

## CAP. XXIX.

L' Orto desidera aere libero, e temperato, o prossimo al temperato, imperocchè i luoghi di troppa caldezza, o secchezza, temono, se già non s' ajutan con l' innaffiare. Non può ancor sostenere i luoghi intemperati di freddo mortificante. Ne' luoghi ombrosi, è di niuna, o di piccola utilità. L' orto desidera la terra mezzolanamente asciutta, e umida, più tosto, che secca. La creta è agli orti, e a' lor lavoratori molto nimica. L' erbe nate nella troppa soluta terra, nel principio della Primavera, ottimamente s' avanzano, ma di State si seccano. Buona posta d' orto è quella, la quale ha sopra se rivo, per lo quale possa, quando bisogna, esser bagnato, per convenevoli solchi. L' orto, che a temperata aria soggiace, e umor di fonte vi scorra, si può dir libero, e non abbisogna d' alcuna disciplina di seminare. L' orto disidera terra grassissima, ed imperò abbia sempre letame, nella sua parte più alta, il sugo del quale, per se,

ſe, faccia fecondità, e di quello tutti gli ſpazj degli orti, una volta l'anno, ſieno ingraſſati, quando debbono eſſer ſeminati, o piantati. Se l'orto è preſſo alla caſa, dee eſſer di lungi dall'aja, acciocchè non riceva la polvere della paglia nimica dell'erbe, la quale fora le foglie, e ſeccale. Buona poſta d'orto è, alla quale lievemente è inchinato il piano, e l'acqua corrente vi vien per diverſi ſpazj.

*Dell' ordinar gli orti.*

## CAP. XXX.

LE parti degli orti così ſono da dividere, che quelle, nelle quali nell' Autunno ſi ſeminerà, nel tempo della Primavera ſien lavorate, e doviamo cavare nell' Autunno, quelle, le quali riempiemmo con ſemi la Primavera, acciocchè le terre ſi ricuocano per beneficio del gielo, e del Sole. Ma ſe s'abbia careſtia di terreno, in qualunque tempo la terra ſi truova eguale, tra umidità, e ſecchezza, può lavorarſi, e immantenente ſeminarſi, ſe con letame ſarà ingraſſata. Il cavamento dell'orto è da fare imprima profondo, e groſſo, e ſopr'eſſo, ſparſo il letame, ancora ſi lavori minutamente, e la terra ſi meſcoli con letame, e quanto ſi può, in polvere ſi riduca.

*Del ſeminar gli orti.*

## CAP. XXXI.

NE' luoghi freddi ſi faccia la ſementa dell' Autunno per tempo, quella della Primavera più tardi. Ne' caldi l'Autunnale più tardi, e quella della Primavera più toſto. L'erbe poſſon bene eſſer ſe-

minate partite, e meſcolate, acciocchè nelle meſcolate ſien divelte quelle, che ſaranno da traſpiantare, e l'altre ivi ricevano accreſcimento. L'erbe, che non ſi trapiantano, debbon ſeminarſi più ſpeſſo. E da guardare, che i ſemi, i quali ſi ſeminano, non ſien corrotti, e però ſon da eleggere quegli, i quali dentro ſon bianchi, più peſanti, e groſſi, e i più ſien tali, che non abbian paſſato l'anno. Speſſe volte addiviene, che i ſemi, quantunqne ſien buoni, ſeminati, non naſcono, impediti per alcuna malizia de' corpi celeſtiali. Il più delle volte ſi truova utile ſeminare inſieme diverſi ſemi, acciocchè 'l tempo alcuna volta ad alcun de' ſemi contrario, non laſci al tutto la terra ignuda. La ſeminatura di tutte l'erbe è buona, quando la Luna è in accreſcimento, e ſpeſſo diſutile procederà nel menomamento. Quaſi tutte l'erbe ſi traſpiantano acconciamente, alquanto creſciute, e quando non ſia troppo ſecca la terra.

*Come s' ajutano gli orti.*

## CAP. XXXII.

IL più delle volte fa prò agli orti ſarchiar con mano, o con ſarchietto l'erbe nocive, e quante volte biſognerà, ſi divellano, acciocchè alle migliori non tolgano il nutrimento. Quello che più nuoce all'orto ſi è andar molto per eſſo, quando è lavorato, e 'l muover la terra, quando è troppo molle. Se la terra dell'orto è cretoſa, mettaviſi ſabbione, o molto letame, e muovaſi ſpeſſo: e ſe è ſabbionoſa in maniera, che l'umor, che riceve, toſto ſi conſumi, vi ſi meſcoli letame, e creta.

*Di*

*Di cogliere l' erbe, ſemi, fiori, e barbe.*

## CAP. XXXIII.

L'Erbe, per cibo, ſi voglion cogliere, quando le lor foglie ſaranno pervenute al debito accreſcimento: ma per medicina ſi voglion cogliere, poichè ſaranno ben compiute, e innanzi, che mutin colore, e caggiano. I ſemi ſi colgono pervenuti al lor termine, e ſi ſecca la lor crudezza, e acquoſità. Le radici ſi voglion cogliere quando caggiono le lor foglie. I fiori coglier ſi debbono, poichè ſono aperti interamente, innanzi che ſi comincino a ſterminare, e cadere. I frutti ſon da cogliere, poichè finiſce il compimento loro, innanzi che ſieno apparecchiati al cadere. Qualunque coſe ſi colgono al menovar della Luna, ſon migliori a ſerbar, che quelle, che ſi colgono al creſcimento: e qualunque ſi colgono a tempo chiaro, ſon migliori, che quelle, che ſi colgono in diſpoſizion d' umidità d' aria, e vicinità di tempo di piova.

*Delle virtù dell' erbe.*

## CAP. XXXIV.

L'Erbe ſalvatiche delle dimeſtiche ſon più forti, e di minor quantità, ſecondo Plinio. E delle ſalvatiche, quelle de' monti ſon più forti, e quelle i cui luoghi ſon ventoſi, e alti, ſono ancora più forti: e quelle, il cui color ſarà più tinto, il ſapor più apparente, e l' odor più acuto, ſaranno nel ſuo genere più potenti. La virtù dell' erbe s' addeboliſce, dopo due, o tre anni, ſecondo Plinio.

*Delle*

Digitized by Google

*Della conſervazion dell' erbe, de' fiori, de' ſemi, e delle barbe.*

## CAP. XXXV.

L' Erbe, i fiori, i ſemi, ſon da ſerbare in luoghi oſcuri, e aſciutti, e conſervanſi meglio in ſacchetti, o in vaſi chiuſi, e maſſimamente i fiori, acciocchè l' odore, e la virtù non isfiati. Le radici ſi ſerban bene in rena ſottile, s' elle non ſon radici, che ſi ſervino ſecche, che ſimilmente in luogo ſecco, e oſcuro, meglio ſi ſerveranno. I ſemi de' porri, e delle cipolle, e d' alcune altre erbe, meglio ne' ſuoi gagliuoli, con le pannocchie, che altrimenti, ſi ſervano.

*Regole del ſettimo Libro de' prati, e boſchi.*

## CAP. XXXVI.

I Prati deſiderano aere temperato, o vero a frigidità, e umidità proſſimano: perchè la ſuperchia freddezza impediſce la generazion dell' erbe, e la troppa caldezza, e ſecchezza conſuma tutto 'l vigore. Deſiderano terra graſſa, per l' abbondanza dell' erba, ma a ſaporoſità mezzolana, e la molto magra al tutto rifiutano. Vogliono acqua, e maſſimamente piovana, e calda, o vero lacunale graſſa, e la fredda gli offende. Il luogo deſideran molto baſſo, dove ſia continuo umore. Il troppo baſſo, non è acconcio a buone erbe, ma a paludali, ſenza ſapore.

*Del*

Digitized by Google

*Del rinovare i prati.*

## CAP. XXXVII.

I Prati, avvegnachè generalmente da ſe pervengano, fannoſi ancora con opera manuale, ſtirpati i boſchi, e i luoghi ſalvatichi, e rappianati i campi, e ſeminati di vecce, meſcolate con ſeme di fieno. I prati ſi governan bene, ſe ſi tolga ogni impedimento, che vi naſca, e l' erbe groſſe, dopo gran piova, ſi divelgan dalle radici. I prati, che più volte di State s' innaffieranno, molte volte fruttificheranno, e ſegheranſi nell' anno. De' prati vecchi ſi rada il muſchio, e fatti ſterili, molte volte s' arino, e di nuovo ſi ſeminino.

*Del fieno.*

## CAP. XXXVIII.

IL fieno ſi de' ſegare a tempo caldo, e chiaro, quando ſi ſpera, che la ſecchezza dell' aria debba durare, e quando l' erbe ſono a debito creſcimento, e che i fiori pervenuti, non incomincino a ſeccare. Il fieno convenevolmente ſotto copertura ſi ſerba, o vero a ſcoperto, acconcio, che l' acqua non lo guaſti. Il fieno è di grande utilità, poichè le beſtie, che lavorano, e le pecore, tutto 'l tempo dell' anno ne poſſon vivere.

*Del boſco, e come ſi faccia.*

## CAP. XXXIX.

I Boſchi, o naturalmente naſcono di diverſi arbori, ſecondo la varietà delle terre, e del ſito, e dell' aria,

aria, o vero si pongono dall'huomo. Chi vuol piantare il bosco, consideri prima il sito, e la natura della terra, e dell' aria, dove e' desidera farlo, e quegli arbori solamente vi ponga, che si confanno a quel luogo, acciocchè rispondano alla 'ntenzion di chi pianta: e quegli ponga più radi, o fitti, secondo che più, o meno possion distenderſi i rami, o le barbe.

*Regole dell' ottavo Libro de' Giardini.*

## CAP. XL.

I Giardini, o vero pomieri, o verzieri, alcuni sono d' erbe, e alcuni d' arbori, e alcuni dell' uno, e dell' altro. Quegli di sole erbe, la terra vogliono magra, e soda, sì che erbe sottili, e capillari producano, che dilettano, massimamente *la vista*. *Il Giardino* dee avere intorno diverse generazioni d' erbe odorifere, che dieno diletto, e conforto, imperocchè ogni odore è all' anima soavissimo cibo. I verzieri richieggono, da Meriggio, e da Occidente, arbori buoni, e radi: dagli oppositi, luoghi aperti, acciocchè non tolgano l' aura dilettevole, imperocchè l' ombra de' rei arbori è nociva: la superchievole ombra genera infermità, e toglie la sanità dell' aura salutifera. I verzieri vogliono esser grandi, o piccoli, secondo che richiede la nobiltà, la potenzia, e ricchezza del Signore. Ne' verzieri ciascuna sorte d' arbori, nel suo ordine, si dee porre, non mescolata con altra, ad accrescimento di piacere, e vaghezza. I grandi arbori vogliono esser venti braccia di lungi l' uno dall' altro in ischiera, i piccoli dieci: e le schiere, o vero filari degli arbori, potranno stare quanto piacerà più lontano. Gli arbori del verziere hanno bisogno

di

Digitized by Google

di cavatore, acciocchè poſſano più durare, ſalvo che i meli: ma intra l' una, e l' altra ſchiera ſi convengon prati. Ne' verzieri, non dee alcuno ſuperfluamente dilettarſi, ſe non quando alle neceſſarie coſe, e importanti avrai ſoddisfatto. La verde, e bella munizione delle molte piante, intorno agli abitacoli della villa; apporta molto diletto. Molto giova avere grandi campi abbondanti, e confinati dirittàmente, e cinti di buone foſſe, e guerniti intorno di ſiepi, e di buoni arbori, e ornati dentro d' acconce vie, d' arbori, di fonti, e rivi correnti.

*Della dilettazion delle vigne.*

## CAP. XLI.

MOlto diletta aver belli vignazzi, che facciano molte, e buone, generazion d' uve. Non tutte le coſe che delle maraviglie dell' uve dagli antichi ſono ſcritte, per eſperienza vere ſi truovano. Ma impertanto dagli ozioſi ammaeſtrati, non ſono al tutto da diſpregiare, acciocchè, per la ventura, la varietà de' tempi, e de' luoghi, o la 'mperizia di quegli, che rade volte provano, il provante non inganni. Il più delle volte diletta aver vini di diverſi colori, e ſapori, che non malagevolmente può farſi. I vini medicinali aſſai agli abbiſognanti ſi truovano utili.

*Delle dilettazion degli arbori.*

## CAP. XLII.

DI gran diletto è avere ne' proprj luoghi abbondanza di buoni arbori, e di diverſe generazioni: ed imperò il diligente padre di famiglia, da ogni



Digitized by Google

parte ne dee recare, e proccurare, che da altri ne sien recati, e quegli, in ordini convenevoli, innestare, e piantare. Molto diletta avere innestagion maravigliose, ed in un' arbore di diverse maniere, ed imperò il padre della famiglia questo proccuri. Molto diletta la bellezza, e la dirittura degli arbori, e però è da studiare, che non sien torti, e non abbiano rami troppo brutti, e bassi. Molte maraviglie d' innestagione si mostrano a coloro, che ogni cosa cercano spermentare. Se si fenda l' arbore fruttifero in alcun ramo, e nella fenditura si metta alcuna polvere odorifera, di qualsivoglia colore, nel luogo della midolla, acquista il frutto odore, sapore, e colore della cosa inchiusa nel ramo.

*Della dilettazion degli orti.*

## CAP. XLIII.

MOlto diletta avere orto ben disposto, e ben lavorato: e però s' ingegni il padre della famiglia averlo in luogo grasso, e soluto, nel quale fonte, o rivo, per ispazj divisi, corra, sì che tutto possa bagnarsi nel tempo della gran caldura. Ogni generazion di buone erbe, e da mangiare, e medicinare, è utile avervi.

*Regole del nono Libro del nutricar gli animali.*

## CAP. XLIV.

NEgli antichissimi tempi vivevano gli huomini solo de' cibi, che naturalmente la non lavorata terra faceva: e poi conseguentemente cominciarono a vivere dell' agricoltura, e della pastorizia: ma ora di quel-

Digitized by Google

quelle vivono, e delle ſcienze delle ſcritture, e arti infinite. Di tutte le generazion d' animali dimeſticati infino a ora, in alcune region ſi veggon ſalvatichi.

## *De' Cavalli, e Cavalle.*

## CAP. XLV.

CHi vorrà comperar Cavalli, e Cavalle, biſogna, che cognoſca bene età, generazione, forma lodevole, ſanità, infermità, bontà, e malizia. De' cavalli, e di tutti altri animali, che non hanno diviſe l' unghie, e de' cornuti, che diviſe l' hanno, l' età a' denti pienamente ſi conoſce. Gli ſtalloni ſi dee guardare, che poco ſi cavalchino, o niente, in altro modo s' affatichino, e ſolamente due volte il dì s' ammettano, ſe generoſi puledri crear vorrai. Le cavalle pregne tener ſi deono non molto magre, nè molto graſſe, e non ſi sforzino, e non ſoſtengan fame, nè freddo, e inſieme non ſi ſtringano in luoghi ſtretti: Le cavalle generoſe, che maſchio nutricano, ſolo uno de' due anni s' ammettano, acciocchè poſſano dar copia di puro latte a' puledri. Lo ſtallone dee eſſere di cinque anni, e la femmina di due anni conceperà. I puledri in luogo pietroſo ſi tengano, e due anni ſolamente la madre ſeguitino. I puledri, quando ſaranno da domare, ſoavemente ſi tocchino nella ſtalla, e vi ſi tengano ſoſpeſi i freni, acciocchè s' auſino al toccamento, e vedergli. I luoghi de' cavalli ſi tengano il dì netti, e la notte, a ripoſo, ſi faccia letto infino al ginocchio, e la mattina ſi lievi, e nettogli il doſſo, e tutte l' altre ſue membra, a piccol paſſo ſi meni all' acqua, e in quella ſia tenuto infino alle ginocchia, per lungo ſpazio: e quando ritornerà, innanzi che rientri nella ſtalla, ottimamente ſtropicciargli, e



Digitized by Google

raſciugargli le gambe. Compiuto il cavallo, in competenti carni ſi dee tenere, acciocchè poſſa più ſicuramente cavalcarſi. La troppa graſſezza genera infertade, e la troppa magrezza fa debolezza, e bruttezza. Il cavallo riſcaldato, o ſudato, niente roda, nè bea, infino, che coperto, un poco paſſeggiato attorno, dal ſudore, e riſcaldameneo ſia libero. Al cavallo è buono, e utile, nel tempo caldo, una copertura di panno lino, per le moſche, e di Verno di lana, per lo freddo.

*Dell' ammaeſtrare i Cavalli.*

## CAP. XLVI.

IL Caval, che ſi dee domare, e ammaeſtrare, prima gli ſi metta un freno leviſſimo, il cui morſo ſia unto di mele, o d' altra coſa dolce, e pianamente ſi meni a mano. E quindi, ſanza ſella, ſoavemente ſi cavalchi, e poi con ſella, per via piana, tanto che s' auſi a ricever la ſella, e 'l freno. Il cavallo avvezzo, con leggier freno, e ſella, a camminar pianamente, debbe con più forte freno, ſe biſogna, condurſi a' campi arati, per piccola ora, e nel freddo, e ammaeſtriſi primieramente a trottare, e poi a galoppar con piccoli ſalti. E meniſi nella Cittade, per luoghi di ſtrepito, e di romore, il cavallo, che convenientemente s' avvezzi al freno. Al corſo avvezzar ſi dee una volta, pertempiſſimo, ciaſcuna ſettimana, prima inſino alla quarta parte d' un miglio, e poi, a poco a poco, gli ſi allunghi la via.

*Dell'*

Digitized by Google

*Dell' univerſal conoſcimento della bellezza, bontà, e difetti de' Cavalli.*

## CAP. XLVII.

IL Caval bello ha il corpo grande, e lungo, e alla ſua lunghezza, e grandezza proporzionalmente tutti i membri riſpondono. Il pelo bajo ſcuro, da tutti è tenuto più bello. Il cavallo, che ha le nari grandi, e enfiate, e groſſi occhi, naturalmente ſi truova ardito. Il cavallo, che ha le coſte groſſe, e 'l ventre ampio, e le ſchiene piegate, forte, e ſofferente ſi giudica. Il cavallo, che ha diſteſi i garretti, e le falci corte, in movimento toſtano, e agile eſſer dee. Il cavallo abbiente le giunture delle gambe naturalmente groſſe, e i paſturali corti, forte ſi giudica. Il cavallo abbiente le gambe, e delle gambe le giunture ben piloſe, e i peli lunghi, è affatichevole. Il cavallo abbiente le maſcelle groſſe, e 'l collo corto, malagevolmente s' affrena. Il cavallo abbiente tutte l' unghie bianche, non avrà mai duri piedi. Il cavallo abbiente gli orecchi grandi, e pendenti, e gli occhi indentro, ſarà pigro, e lento. Il cavallo, le cui gambe dinanzi ſempre ſi muovono, ſono di ma' coſtumi. Il cavallo, che ſpeſſo muove la coda in giù, ed in ſu, è di mal vezzo.

*Delle infermità de' Cavalli.*

## CAP. XLVIII.

LE 'nfermità avvengono a' cavalli nel capo, nel ventre, nel doſſo, e nelle gambe, e ne' piedi, e nell' unghie, alcuna volta per umori, e ſpeſſo per mala

mala guardia. I dolori avvengono a' cavalli, o per ſuperfluità d'umori cattivi, che ſon nelle vene, o per ventuſità entrante nel corpo del cavallo ſcaldato, per li pori aperti, o inteſtini, nata per viſcoſi umori, e ſoperchievole roder d'orzo, o d'altra coſa, che enſj nel ventre, o per lo troppo tener d'orina, che enfia la veſcica. Per tutte queſte coſe generalmente è rimedio, che il cavallo per la ſtalla, con una cavalla liberamente ſi laſci andare. Sale in aceto ſufficientemente infuſo, molto vale contro a ogni enfiagione incominciante nel doſſo. In molte infermità de' cavalli, è ultimo rimedio lo 'ncuocere: ma debbeſi molto diligentemente guardare, che eſſo la cottura non poſſa mordere, nè ad alcuna coſa fregare, imperocchè, per lo troppo pizzicore, il luogo, co' denti, infino all'oſſa, e a' nervi, morderebbe. Molti ſono i ſegni, per li quali ſi conoſce in che parte del corpo il cavallo abbia male, e per li quali pronoſticar ſi può la liberazione, e la morte del cavallo, che per regola ſon tutti ſcritti in fine del trattato de' Cavalli, e però quì più non ne diremo.

## *De' Buoi.*

## CAP. IL.

I Gradi dell'età de' Buoi ſon quattro. La prima de' vitelli, la ſeconda de' giovenchi, la terza de' buoi giovani, la quarta de' buoi vecchi. Chi armento vuol comperare, dee primieramente aver cura, che le vacche ſieno acconce a portar figliuoli, e più toſto d'età intera, che d'imperfetta: ben compoſte, che tutte le ſue membra ſien groſſe, e a proporzione riſpondentiſi. I luoghi, agli armenti di buoi, e vacche, ſon da apparecchiare il Verno in maremma, la State in monti freddi, e coperti. La ſtalla de' buoi dee eſſer di rena,

rena, o laſtricata di pietre, alquanto a pendìo, acciocchè l' umore poſſa traſcorrere, e alla parte del freddo alcuna coſa oppoſta dee contaſtare. Ancora è da proccurar, che non iſtien troppo ſtretti, che non ſi cozzino, e non ſi ammucchino, e la State ſarà ottimamente fatto il ſerrargli ſpeſſo, acciocchè nè da' tafani, nè da ſimili beſtiuole ſien travagliati. Deeſi ancora far loro ſotto buon letto, acciocchè ripoſar ſi poſſano agiatamente. La State due volte, il Verno una ſi menino a bere. I buoi ſani, forti, e agevoli ſi conoſcono, ſe agevolmente ſi muovon, quando ſon punti, ed hanno i membri groſſi, e gli orecchi levati. I belli, e forti generalmente ſi conoſcono, ſe tutti i membri ſien groſſi, e bene inſieme corriſpondenti.

*Delle Pecore.*

## CAP. L.

LE Pecore buone ſi conoſcono dall' età, s' elle non ſon vecchie, nè agnelle: anche dalla forma, s' elle ſon di corpo ampie, e abbiano molta lana, e morbida, e i peli lunghi, e folti, per tutto 'l corpo. La ſanità loro ſi conoſce, ſe l' occhio è chiaro, e le vene rubiconde, e ſottili, ſon ſane: ma s' elle ſon bianche, o vero rubiconde, e groſſe, ſono inferme. Anche ſe, tirandole per lo collo, ſi muovono malagevolmente, ſon ſane, ſe agevolmente, il contrario. Ancora ſe arditamente vanno per via, ſon ſane, ſe pigre, a muſo chino, ammalate. Le pecore, biſogna per tutto l' anno paſturarle ben fuora, e dentro. Le ſtalle buone alle pecore, ſon quelle, che non ſono in luogo ventoſo, nelle quali ſia lo ſpazzo convenevolmente coperto di ſtrame, e a pendìo, acciocchè poſſa ſcolare l' umidità dell' orina, la quale guaſta

la

la lana, e fa loro ſcabbioſe l'unghie. Le paſture utili alle pecore, ſon quelle de' campi novali, o de' prati più ſecchi. Quelle de' paduli ſon nocevoli, e le ſalvatiche dannoſe alla lana, lo ſpeſſo gittar loro ſale addoſſo, le tien nette di faſtidio.

*Dell' Api.*

## CAP. LI.

L' Api naſcono parte d' api, e parte di bue putrefatto. L' api ottime ſon piccole, varie, e ritonde. Il ſegnal della ſanità è lo ſpeſſeggiamento nello ſciame, ſe ſon nette, e ſe l' opera, ch' elle fanno è eguale, e lena: ma le non buone ſon piloſe, ruſtiche, e come polveroſe.

*Regole del decimo Libro del prendere gli animali.*

## CAP. LII.

LA natura di tutti gli uccelli rapaci ſi è, che vadano ſempre ſoli, e non mai accompagnati, o di rado: imperocchè non vogliono compagnia alla preda, e da tutti gli animali, a' quali pongono appoſtamenti, per inſtinto di natura, ſon conoſciuti, e come ſentono il nimico, fuggon gridando, e naſcondonſi da lor quanto poſſono. Gli uccelli rapaci, ſe di buone carni ſi paſcano, a ore convenevoli, e non ſi faccia loro ingiuria, e non ſi mandino contr' agli uccelli, oltre al lor volere, rade volte ſi parton da' lor Signori. Se il Signore non ſeguita la volontà dello ſparviere, o d' altro uccello rapace, o in altra coſa gli ſia contrario, agevolmente lo perde, concioſſiecoſachè ſia di natura ſdegnoſa, e adiriſi di leggieri.



Digitized by Google

I falconi in quello ſtato di graſſezza ſi deon ſervare, nel quale ſi truovano più audaci, e meglio pigliar gli uccelli. Gli uccelli rapaci ſon quaſi tutti d' una natura. Gli uccelli ſi prendono con altri uccelli dimeſticati, cioè. Con iſparviere, aſtore, falcone, ſmerlo, girfalco, aguglia, gufo, e coccoveggia. Gli uccelli ſi pigliano con reti di diverſi modi, cioè. A pantèra l' anitre. Con rete ſopra fiume ſteſa ſi pigliano i grù, i cigni, le ſtarne, e l' oche. Anche con altra rete oche, e anitre ne' campi, e preſſo all' acque. Anche alle pareti colombi, e tortole, e quaſi tutti uccelli piccoli. Anche all' ajuolo uccelli piccoli, e grandi rapaci. Anche con ragne piccoli uccelli, e grandi, e rapaci. Anche a una rete ſtretta, e lunga le pernici. Gli uccelli ancora ſi piglian con varj lacciuoli, in terra ordinati, e in arbori intorno a' nidi. Quaſi tutti uccelli ſi pigliano con pania, con verghette, e vimini, e con funicelle, e vimini inviſchiati. Tutti uccelli pigliare, o uccider ſi poſſono con baleſtri, o con archi, e in alcuni altri modi. I peſci ſi pigliano con reti di diverſe generazioni, cioè. Con iſcorticaria in Mare, e con traverſaria ne' luoghi di fiumi, e di lacuni ſpazioſi, con le reti da riva, in piccole acque, ed in grandi con navi. Anche con giacchio, e negoſſa. Anche nelle valli con coclearia, e degagna, e con gradelle, e piccole reti. Anche con ceſte, e con gabbie, con amo, ſpaderni, e calcina. Le fiere beſtie ſalvatiche ſi pigliano con cani, reti, lacci, e altri modi diverſi, e aſſai.



Digitized by Google

# INCOMINCIA

## IL

# DODECIMO LIBRO

*Nel quale ſi fa memoria di tutte le coſe, che in ciaſcun meſe ſon da fare in Villa, e prima del meſe di Gennajo.*

NE' Libri paſſati s' è pienamente, e diſteſamente trattato, e detto di tutte quelle coſe, che ſi deon far nella Villa, ma ora mi pare utile di fare un compendioſo memoriale, per lo quale il padre della famiglia, quando va alla Villa, agevolmente ſappia quello, che in ogni tempo dee fare d' utilità, e diletto: e quando vorrà vedere il modo di tutto quel, che dee fare nelle parti, dove diſteſamente s' è detto, agevolmente il vedrà.

*Di quello ſi dee fare nel meſe di Gennajo.*

## CAP I.

IN queſto meſe, ſpezialmente ne' luoghi caldi, ſi può conoſcer la bontà, o la malizia dell' aere, e de' venti, e della terra, e del ſito del luogo abitabile, avvegnachè, ne' temperati, meglio ſi diſcerne in certi altri meſi. Ancora ne' luoghi caldi le corti, e le caſe aſſai acconciamente potranno farſi, e gli arbori ſi poſſon per gli edificj ottimamente tagliare. Anche ſi può proccurare nuovo letame, e 'l vecchio portare a' campi, e alle vigne, ſeminar fave, cicerchie, e vecce. Anche ſe i campi non ſon molli ſi poſ-

Digitized by Google

poſſon prima arare. Anche ne' luoghi caldi ſi poſſon letaminar le vigne, e potare. Anche ſi poſſon porre nel ſemenzajo le ſorbe, le peſche, le noci, le mandorle, e le ſuſine, e inneſtare ogni arbore, che fa gomma, e far l' orto, ſe la terra non è molle. Anche ne' nuovi prati ſi poſſono ſparger le vecce, e i ſemi dell' erbe: e le pertiche de' ſalci, e i vinchi, e i canneti per le vigne, e le ſelve, e ogni legname, per lo fuoco, ſi può tagliare. Ancora tutti i vaſi da uſare, e i carri, e ciò che nelle caſe ſi fa, quantunque tempo ſia, di queſto meſe ſi fanno. Ancora tutti gli animali dimeſtici ſi poſſon comperare, e i ſalvatichi pigliare, e l' api di luogo a luogo traſportare, e mutare.

*Febbrajo.*

## CAP. II.

DEl meſe di Febbrajo, e di tutti gli altri, ſi può conoſcer la bontà, e la malizia del luogo abitabile, e comperarlo: e la caſa, e ciò che in eſſa, ed intorno ad eſſa, è da fare, può farſi. Anche ſi può portare il letame a' campi, alle vigne, e agli orti, e a' prati, e tutti letaminare. Anche ſi poſſono acconciamente arare i campi, e ſeminare in eſſi la fava, la cicerchia, e certi altri legumi, e roncare il grano, la ſegale, e 'l farro, e la ſpelda: e ſcolar l' acqua de' lor luoghi, e arder le ſtoppie. Ancora ne' luoghi caldi ſi può ſeminar la vena, e 'l cece, e ne' temperati la rubiglia, e 'l piſello. Di queſto meſe ne' luoghi umidi ſi deon lavorar le terre, dove la vigna ſi dee piantare: e ne' luoghi caldi, e ſecchi, appreſſo la fine, utilmente ſi pianta, e fa lo 'nneſtamento della vigna, quando le gemme cominciano a uſcir



Digitized by Google

fuori, e innanzi che lagrimino d'umore acquidoso, ma spesso. Ancora si fa ottimo potamento di vigna ne' luoghi temperati, e caldi, se la molta neve, o la troppa gran freddura non lo stroppiasse. E come queste cose si debbon fare, pienamente nel Libro quarto delle vigne s'è dimostrato. Ancora di questo mese si legano ottimamente le viti agli arbori, o a' pali, sopra i quali elle vanno, e taglianſi loro le radici disutoli, e ponsi loro il letame a' piedi. Anche si deon palar le viti, e rilevare, e ne' luoghi marini, e caldi, cavare. Anche si possono intorno alla fine tramutare i deboli vini, e cuocere, quando soffiano i venti della Tramontana, e non quando soffiano gli Australi, acciocchè da corruzion si conservino. Puossi ancor di questo mese, quando la terra non è, nè secca, nè molle, porre, e trasporre, e innestare tutte piccole piante d'arbori, e massimamente se 'l verde sugo sarà corso infino alla corteccia. Anche si possono gli arbori potare, e acconciare, e nettargli da tutti i superflui rami secchi, e scabbiosi, e disutoli. Ancora i rosai, e i nuovi canneti si possono ordinare, e piantare. Ancora di questo mese, se la terra non è secca, o molle, si possono porre gli orti, zappare, o in altro modo cavare, e letaminare, e ogni generazion d'erbe, che nella Primavera si mangiano, seminare, e porre, sì come sono agli, atrepici, anici, aneto, appio, assenzio, artemisia, bruotina, bietola, bassilico, cavolo, cipolla, finocchio, scatapuzza, regolizia, lattuga, menta, porro, papavero, petrosemolo, pastinaca, spinaci, senape, santoreggia, scalogni, e tutte l'altre erbe: e ancora le medicinali erbe salvatiche si posson seminare di questo mese negli orti, e altrove. Ancora di questo mese si posson piantare, e proccurar le piante, e far le siepi secche di vimini, o vero di spine, o d'altra materia nelle corti,

Digitized by Google

ti, campi, vigne, e orti. Ancora si può far selve, e salceti, così di dimestichi, come di salvatichi arbori. Ancora si fanno di questo mese acconciamente i verzieri, così d' erbe, come d' arbori, e tutte altre dilettevoli cose, delle quali nell' ottavo Libro ragionammo. Ancora di questo mese comperar si possono, e proccurare gli armenti de' cavalli, degli asini, e de' buoi, e le greggi delle pecore, delle capre, e de' porci, e far leporai, e piscine, come appieno è trattato nel Libro nono. Ancora pavone, oche, galline, e colombe, perchè di questo mese cominciano a riscaldarsi, come di sopra dicemmo, si possono far covare. Ancora di questo mese si possón comperar le pecchie, e deono essere affumicate più volte, e da ogni lordura nette, e uccisi i cattivi Re, e fatte tutte altre cose scritte pienamente nel lor trattato. Ancora di questo mese gli sparvieri, e i falconi si deon proccurare, e porgli in muda, intorno alla fine. Possonsi ancora di questo mese pigliar le bestie salvatiche, e gli uccelli, e i pesci, con varj, e diversi ingegni detti di sopra.

*Marzo.*

## CAP III.

DEl Mese di Marzo si fendono ottimamente i campi, se è consumata la lor superflua umidità, e la terra già pervenuta ad agguaglianza intra umidità, e secchezza. Anche si semina la vena, e 'l cece, e la canapa ne' luoghi caldi, intorno alla fine, e la fava ne' luoghi freddi, e ne' temperati, nel cominciamento, in luogo grasso, e quella fava, ch' è di Gennajo seminata, in questo tempo, si sarchia, di quattro foglie. Anche si sarchia, e netta dall' erbe

il

il grano, la ſpelda, e l' orzo. Ancora di queſto meſe ſi ſemina la ſaggina, e 'l miglio, e 'l panìco, e ſi poſſon ſeminare i fagiuoli. Intorno al principio ſi potano, e inneſtan le viti, e rilevanſi, e cavano, quando la terra è temperata. Ancora ſi potano, e piantano le viti di queſto meſe, e propagginanſi, e rinnuovanſi. Anche ſi travaſano i vini, allora, che l' aere è chiaro, e ſpirante Borea. Anche ſi cuocono i deboli vini, acciocchè ſi conſervin meglio, e non ſi volgano, e ottimamente ſen' empiano i vaſelli, poſti nella fredda cella, e chiudanſi, sì che un poco sfiatino, acciocchè non diventino acetoſi. In queſto meſe ſi poſſon piantare, traſpiantare, e cavare dattorno tutti gli arbori, e inneſtare que', che non hanno gomma. Ancora ſi lavorano gli orti, e daſſi loro il letame, e in eſſi ſi ſeminano tutti i ſemi ſpecificati nel meſe di Febbrajo. E ancora intorno alla fine i cocomeri, e i citriuoli, le zucche, i poponi. E ancora ſi pianta in queſto tempo la ſalvia, ficcando in terra i ſuo' ramucelli. Ancora ſi deon ne' luoghi freddi purgare i prati, e ne' temperati, e caldi guardargli. Di queſto meſe ſi deon comperare i cavalli, e le cavalle, e i buoi, e le vacche, verri, e troje, e fare gli armenti, e le greggi, e mettere i maſchi alle femmine. Domare i cavalli, e i buoi, e affumicar le pecchie, e purgar l' arnie da' vermini, e dal faſtidio. Ancora gli ſparvieri, e gli aſtori ſi deon mettere in gabbie grandi nella muda, e nutrirgli di buona carne. Poſſonſi in queſto meſe pigliar beſtie, uccelli, e peſci, ſe non ſien tali, che ſolo ſi prendano ne' tempi freddi, o nevoſi.



Digitized by Google

*Aprile.*

## CAP. IV.

DEl meſe d'Aprile s'arano i campi graſſi, e gli umidi, i quali tengono l'acqua lungamente, e i ſecchi s'arano la ſeconda volta. Anche ſi ſemina acconciamente il cece ne' luoghi freddi, e ne' luoghi temperati la canapa, e la ſaggina, intorno al principio del meſe. Cavanſi le vigne ne' luoghi freddi, e ne' temperati, e i vin grandi acconciamente ſi poſſono tramutare. Anche ſi poſſon ſeminare, e inneſtare i melagrani, e 'l peſco, come dice Palladio, ſi può ingemmare. Di queſto meſe, ne' luoghi caldi, ſi tondon le pecore, e i parti ſerotini ſi ſegnano, e s'ammettono i montoni, e i cavalli, e gli aſini. Anche ſi deono tutte le piccole piante degli arbori guardar dalle beſtie. Anche ſi ſeminano le zucche, i citriuoli, i cocomeri, i melloni, l'appio, l'ozzimo, capperi, ſerpillo, lattuga, bietola, le cipolle, e gli atrepici, ſe ſi poſſono innaffiare, ſecondo che dice Palladio. Ancora ne' luoghi di già arati, biſogna governare i colombi, perchè poco da beccar ritruovan pe' campi. Anche, ſecondo Palladio, ſi deon riveder l'api, nettar l'arnie, uccidere i farfalloni, che quando la malva fioriſce, abbondano. Ancora di queſto meſe, sì come negli altri meſi di State, ſi poſſon pigliar fiere, e uccelli, e peſci.

*Mag-*

Digitized by Google

*Maggio.*

## CAP. V.

DEl Meſe di Maggio s' arano i campi graſſi, e che tengono molto l' acqua, e che avranno l' erbe grandi, e non maturo il ſeme, e gli aſciutti ſi poſſono arar la ſeconda volta. In queſto meſe tutte le coſe ſeminate ſono preſſo al fiorire, e non ſi deon toccar dal cultivatore. Anche ne' luoghi freddi, e umidi ſi ſeminano i fagiuoli, e 'l miglio, e 'l panico. Ancora di queſto meſe ſi deon tagliare i boſchi, quando hanno meſſo tutte le foglie, sì come dice Palladio. In queſto tempo ſi cavano i ſemenzai, e le vigne la ſeconda volta, e ſi ſpampanano. Anche ne' luoghi molto freddi, e piovoſi, ſi potano gli ulivi, e nettanſi dal muſchio, e ſe alcuno avrà ſeminato lupini, per letaminare il campo, in queſto tempo, con l' aratro, gli doverrà metter ſotto. Ancora di queſto meſe, come il medeſimo dice ne' luoghi caldi, il peſco ſi può inneſtare a buccia, e inneſtare il cedro, e ſimile il fico, e traſpor la pianta della palma. Ancora di queſto tempo ſi lavorano gli ſpazj de' campi, deſtinati a ſeme, o a piante, per l' Autunno. Anche di queſto meſe ſi ſemina il curiando, l' appio, i melloni, i citriuoli, le zucche, i cocomeri, il cardo, e le radici: e la ruta ſi pianta, e 'l porro ſi traſpone, acciocchè, adacquato, creſca, ed ingroſſi, e traſpongonſi ottimamente i cavoli, e le cipolle. Anche ſi ſemina la porcellana, e di qualunque tempo ſi ſemini, ſolamente naſce nel tempo caldo. Ne' luoghi marini, e caldi ſi ſeghi il fieno, innanzi che ſia divenuto aridо, e ſecco: e ſe ſi bagnerà per piova, prima non dee rivolgerſi, che la parte di ſopra non ſia raſciutta.



Digitized by Google

E deonsi di questo mese castrare i vitelli, e tonder le pecore. Anche si rappiglia il latte, e fassi il formaggio. Ancora si deono uccidere li Re dell' api, i quali nascono in questo tempo nell' estremità de' fiali, e ancor nel modo predetto deono uccidersi i farfalloni, sì come è detto.

*Giugno.*

## CAP. VI.

DI Giugno si dee conciar l'aja, e nettarla d'ogni fastidio, e bene appianarla. In questo tempo si può seminare il miglio, e 'l panìco, e fassi primieramente la mietitura dell' orzo, poi presso alla fine, si compie la mietitura del grano ne' luoghi caldi, e si comincia ne' temperati. Ne' freddissimi luoghi faremo quelle cose, che di Maggio aviam tralasciate. Ne' luoghi erbosi, e freddi, fenderemo le terre, e acconceremo i vignazzi, coglieremo la veccia, e segheremo il fieno, per pasto delle bestie. Anche di questo mese si dee far la mietitura de' legumi, e la fava si dee divellere nel menomamento della Luna: e poichè sarà battuta, e raffredda, si dee riporre. Il lupino similmente di questo mese si coglie. Ancora le pere, e le mele magagnate si deon trascerre, e levare, dove i rami son troppo carichi. Di questo mese si può il ramo del melagrano rinchiudere in un vasello di terra, acciocchè renda i frutti di quella grandezza. Anche di questo mese, sì come del mese di Luglio, si fa il nesto, che si chiama impiastrare, ne' peri, e ne' meli, e ne' fichi, e negli ulivi, e in tutti altri arbori, i quali nella corteccia abbian grasso sugo: e seminasi ottimamente borrana, e porcellana, e molte altre erbe, se si possono con adacquamento

ajutare. Anche ſi ſegano i prati, compiuto, e non ſecco il fiore. Anche ſi caſtrano i vitelli, e faſſi il formaggio, e le pecore ne' luoghi freddi ſi tondono: cavanſi i fiali, ſe avranno molto mele, e faſſi la cera. Anche uſciranno di queſto meſe gli ſciami nuovi, e però il guardian delle pecchie dee ſempre ſtare attento, ch' elle non fuggano, e ſpezialmente infino all' ottava, o alla nona ora: e ſempre dee aver l' arnie apparecchiate, e quelle ricorre, e nel ſuo luogo allogarle, come è detto pienamente nel ſuo trattato.

*Luglio.*

## CAP. VII.

DEl meſe di Luglio ſi deono i campi arati, arar la ſeconda volta, e la mietitura del grano, e de' legumi, ne' luoghi temperati, sì ſi *finiſce. I campi* ſalvatichi ſi nettano dalle barbe, e da' *bronchi: e* anche la felce, e la gramigna ſi *diſſipa*, e ſveglie, innanzi i dì caniculari. Ancora intorno alla fine ſi ſeminano le rape, e i navoni. Anche le viti novelle, la mattina, e la ſera ſi deono ſcalzare, mancato il caldo, e divelta la gramigna, polverizzarle. E gli arbori, che ſaranno ſtati tra la biada, ſegata ch' ell' è, ſi rincalzino, intorno a eſſi, per lo caldo, mettendo terra. E di queſto meſe ne' luoghi umidi, ſi può ingemmare il fico, e inneſtare il cederno. Anche ſi può in queſto tempo fare impiaſtro, cioè il neſto così appellato, e inneſtare il pero, e 'l melo negli umidi luoghi. Ancora le mele magagnate, che troppo caricano i rami, ſi deon corre, e anche ſi potrà piantare il tallo del cedro, ſe s' ajuti con l' annaffiare. In queſto tempo, ne' luoghi temperati, ſi deono cor le mandorle, e ſottometter le vacche a' tori, e le pecore

re ſimigliantemente a' montoni, e ſeganſi i prati, che non hanno ancor matura l' erba.

*Agoſto.*

## CAP. VIII.

DEl meſe d' Agoſto i campi ſi deono arare la terza volta: ancora nel ſuo cominciamento ſi poſſono ſeminar le rape, dopo la prima piova, e le radici, e i navoni, e i lupini ſoverſcio, acciocchè le terre, e le vigne ingraſſino. Anche nel cominciamento, e innanzi, ſi divelle il lino, e la canapa, quando ingiallan, per maturezza, e ſcuoteſi loro il ſeme, e maceranſi, ſe ti piace, e altramenti ſi proccurano, ſecondo che ſie biſogno. Ancora intorno alla ſua fine ſi coglie la ſaggina, la quale allor ſi truova matura. E ancora ſi colgono, e ſeccanſi i fichi; e le noci, e tutti gli altri frutti degli arbori, che ſon maturi, ſi prendono, e ripongonſi. Anche ne' luoghi freddi ſi ſpampanano le viti, e ne' luoghi caldi s' adombran l' uve, acciocchè per la forza del Sole, non ſi ſecchino. Anche in queſto tempo ſi può far l' agreſto. Ancora in molti luoghi caldi, intorno alla fine, ſi comincia a fare apparecchiamento della vendemmia. Ancora di queſto meſe ſi può diſſipar la gramigna, e le felci, arando ſpeſſo la terra. Anche di queſto meſe ſi poſſono inneſtar gli arbucelli, e inneſtare il pero, e 'l melo. Anche di queſto meſe ſi poſſono inveſtigar l' acque ne' luoghi dove mancano, e provarle, e far pozzi, e condotti: e paſſato mezzo detto meſe, ſi ſeminano i cavoli, sì che quando ſaranno creſciuti, ſi traſpongano.

*Settembre.*

## CAP. IX.

DEl Meſe di Settembre ſi fanno acconciamente le citerne, i pozzi, e i condotti. Anche ſi può arare il campo graſſo, e quello, che lungamente è uſato tener l'umore. In queſto tempo il campo umido, piano, e magro, ſi dee la ſeconda volta arare, e ſeminare. I luoghi magri a pendio ſi deono arare, e ſeminare intorno all'equinozio. E deonſi letaminare i campi ne' colli, più ſpeſſo, e nel piano più rado, e ſpezialmente quando la Luna è ſcema. Anche ne' luoghi uliginoſi, e magri, o freddi, o ombroſi, intorno all'equinozio, ſi ſemina il grano, e la ſpelda, allora che 'l tempo è chiaro, e fermo. Anche ne' luoghi caldi ſi ſemina in queſto tempo il lino, che volgarmente ſi chiama vernio. Anche ſi ricoglie, e ſi ripon la ſaggina: e intorno al principio di queſto meſe ſi ſemina nell'alpi la ſegale, e intorno alla fine, l'anno ſeguente, ſi miete. Ancora intorno al principio di queſto meſe, ſi ſeminano, per cagion d'ingraſſamento, i lupini, e creſciuti, ſi metton ſotto. Anche alla fine di detto meſe ſi ſemina la ferrana, in luogo letaminato, per lo paſto delle beſtie. Ancora nel principio di queſto meſe, ne' luoghi temperati, ſi ſpampanano le viti, e ſpoglianſi delle lor foglie, e nella fine ſi fa la vendemmia, e tutte quelle coſe, che a vendemmia appartengono, e ſeccar l'uve, che ſi debbon ſerbare, e puoſſi far la ſapa, anche il defruto, e 'l coroèno. Anche ſi colgono i frutti degli arbori, che allor ſi moſtran maturi. In queſto tempo ſi ſeminano i papaveri, ne' luoghi caldi, e aſciutti. Gli orti, che s'hanno a ſeminar nella Primavera, profondamente ſi ca-

Digitized by Google

cavino, e 'l letame vi ſi metta a Luna creſcente. Ancora nel principio ſi ſeminano i cavoli, e intorno alla fine, l'aglio, l'anèto, la lattuga, e la bietola, e le radici ne' luoghi aſciutti. Anche di queſto meſe ſi poſſon far nuovi prati, eſtirpando prima dalle radici pruni, e bronchi, e arbori, e erbe larghette, e ſode. Anche purgare i vecchi prati dal muſchio, e quelli, che ſon vecchiſſimi, arare, e di nuovo formare i prati novelli. Anche di queſto meſe ſi cacciano l'api vecchie, e faffi il mele, e la cera: e ancora di queſto meſe ſi piglian le quaglie, e le pernici, con gli ſparvieri.

*Ottobre.*

## CAP. X.

D'Ottobre ſi poſſon fare i pozzi, cavar le foſſe, e portare il letame a' campi e ne' temperati luoghi acconciamente ſi ſemina il grano, l'orzo, il farro, la ſpelda, il lupino, il lino: ancora ſi fa la vendemmia acconciamente, dove non ſia fatta di Settembre, e maſſimamente da quegli, che molto deſideran vin maturo, e ſi meſcolano, e diverſificano in colore, e ſapore. Dove la qualità dell'aria è calda, e ſecca, dov'è la terra arida, e ſottile, dov'è il colle dirupinato, o magro, ſi pongono acconciamente le viti. In queſto tempo, ne' luoghi ſecchi, magri, caldi, arenoſi, e ſcoperti, ſi fa meglio ciò, che dinanzi ſi diſſe de' lavorii del por delle viti, e del potarle, e propagginarle, e racconciarle, o mandarle agli arbori, acciocchè contro alla magrezza della zolla, e la ſecchezza dell'aere, con l'acque del Verno ſieno ajutate. Di queſto meſe, ſpezialmente intorno alla fine, ſi dee ogni novella vite ſcalzare, acciocchè le ſuperflue barbe

barbe si taglino: e se quivi sarà il Verno piacevole, lasceremvi aperte le viti: e se forte, e aspro, ricopirremle, innanzi che venga il freddo. E se sarà troppo freddo, porremo alquanto di colombina, intorno alle piccole viti. Di questo mese, ne' luoghi caldi, e discoperti, s' ordinano gli uliveti, e fannosi i semenzai, e tutte quelle cose, che s' apparteranno agli ulivi. Ancora si rimondano i rivi, e le fosse, e si piantano i ciriegi, e i meli, e i peri, e tutti altri arbori, che non temono il freddo, e massimamente si possono piantare, e trasporre ne' luoghi caldi, e secchi: e le sorbe, e mandorle si pongon nel semenzajo. I semi del pino si spandono. In questo mese si lavorano gli orti, che deon seminarsi di Primavera. Ancora si semina negli orti l' aglio, l' anèto, gli spinaci, il cardo, la senape, la malva, le cipolle, la menta, la pastinaca, il timo, l' origamo, e 'l cappero, e la bietola, in luoghi secchi. Anche dice Palladio, che 'l porro, seminato nella Primavera, si trasponе, e acciocchè cresca nel campo, si dee spesso cavar dintorno. Ancora si toglie alle pecchie il superchio mele co' fiali, e tutta la cera corrotta.

*Novembre.*

## CAP. XI.

DEl mese di Novembre, ne' luoghi caldi, intorno al principio, si semina acconciamente il grano, e l' orzo, e la segale: e appresso la fine si semina la fava nella seccia, non arata: e 'l lino, e la lente si seminano di questo mese. Ancora tutto questo mese, ne' luoghi caldi, e secchi, si deono por le viti, e la propaggine verrà bella: e ne' luoghi freddi si convien cavare intorno le viti novelle, e coprir le piante degli

Digitized by Google

gli arbori, e le magre letaminare. Ed in queſto tempo, e di poi, infinattanto che la terra diventi ghiacciata, ſi dee cercar la vigna vecchia: s' ella è in forte pedale, cavarvi dintorno, e empiervi di letame, e potata ſtrettamente, infra 'l terzo, o 'l quarto piede da terra, s'intacchi, con tagliente coltello, nella più verde parte della corteccia, più volte, e ripercoſſa, ſpeſſo ſi provochi, e coſtringa a germinare in quel luogo, acciocchè ſi rinnuovi, e racconci. In queſto tempo ſi fa la potatura dell' Autunno nelle viti, e negli arbori, maſſimamente dove dalla temperanza della provincia ſiamo promoſſi a ciò fare. Ancora di queſto meſe, quando l' uliva comincerà a eſſer varia vajolata, ſi coglie, e gli uliveti ſi potano: e deonſi levar le vette, che vanno in alto, acciocchè ſi ſpandano per li lati: la qual coſa ne' neſpoli, ne' fichi, ne' peſchi, e ne' cotogni ſi dee oſſervare. Ancora di queſto meſe acconciamente ſi pongono gli uliveti: i noccioli delle peſche, e delle pine nelle region calde, e ſecche, e quegli delle ſuſine quaſi in tutti i luoghi. Anche la caſtagna ſi ſemina, e ſi traſpone: e ne' luoghi caldi, e ſecchi, ſi pongon le piante ſalvatiche di peri, e di meli, ſopra i quali ſi dee inneſtare, e pongonſi i talli del cotogno, del cedro, del neſpolo, del fico, del ſorbo, del ciriegio, del moro, e i ſemi del mandorlo. Anche ſi traſpongono, ne' luoghi caldi, e ſecchi, e ſcoperti, i grandi arbori, co' rami tagliati, e con le radici ſanza leſione, ajutandogli, con adacquamento, e letame aſſai. E deſi tagliare il legname, che ſi vuol per gli edificj, quando la Luna è ſcema. Ancora di queſto meſe ſi mettono i montoni alle pecore, e i becchi alle capre, acciocchè il parto, nato di Primavera, poſſa nutrirſi. Ancora di queſto meſe ſi piglian, con diverſi ingegni, le fiere, gli uccelli, e i peſci.

Di-

*Dicembre.*

## CAP. XII.

DEl meſe di Dicembre ſi può ſeminar la fava, la qual naſce ſolamente dopo 'l Verno: e tagliaſi il legname per le caſe, e per tutti altri lavorii, e le ſelve, e i ſuperflui rami degli arbori, e le ſiepi verdi per fuoco, e le pertiche, e le canne per le vigne, e apparecchianſi, e fannoſi i pali: e ſimilmente ſi poſſono i vinchi per le vigne tagliare, e ſi poſſon far le corbe de' vimini, le ceſte, le gabbie, e molti altri arneſi, e ſtovigli di biſogno, e anche le ſiepi ſecche. E ancora di queſto meſe ſi poſſon pigliar le fiere ſalvatiche, e maſſimamente nel tempo delle nevi, co' cani, e gli uccelli, con uccelli rapaci dimeſticati, e con diverſe reti, e con viſchio.

IL FINE.

DI-

Digitized by Google

# DICHIARAZIONE

## DI ALCUNI NOMI DI PIANTE E D'ALTRE VOCI

Di qualche oscurità, e dubbiezza, che s'incontrano nella versíon Toscana

## DELL' OPERA

## DEL CRESCENZIO.

Lib. I. Cap. IV. *Vol. I. pag.* 15.

*Sopra la quale acqua le cose stitiche de' frutti freddi sono da dare, sì come cotogne, e mele afre, e* CERCONCELLO.

Altrove, cioè nel titolo del Capo XXXIII. del Libro IV. *Cerconcello* è tolto per la cosa stessa, che Cerfoglio. Diversa nondimeno trovasi l' interpretazione data a questo vocabolo dagli Accademici della Crusca.

*Cerconcello, che anche dicesi Sergoncello, erba nota di sapore alquanto agretto*: parole che dinotano fuor d' ogni dubbio quella pianta, ben lontana da ogni simiglianza del Cerfoglio, che già un tempo da' Botanici fu detta *Tarchon*, ovvero *Draco herba*, dal Mattiuolo, in volgar lingua *Dragoncello*, e modernamente dall' illustre Linneo *Artemisia Dracunculus*. Ma niuna in vero di queste due piante intese il Crescenzio di proporre, qual correttivo dell' acque inchinevoli alla putrefazione. Le parole del testo latino, ne' migliori codici a penna, sono le seguenti: *Super quam styptica sunt exhibenda, ex fructibus frigidis, sicut Cydonia* (sottintendesi *Mala*) *Martiana, & Acetula*. E' chiaro, non parlarsi qui se non di frutta, che abbiano dell' a-



Digitized by Google

gro, e dell' aſtringente; quali ſono appunto le Mele Cotogne, e ſimilmente le Mele *Martiane*, *o Matiane*, che così al tempo del Creſcenzio ſi chiamavan le Mele ſalvatiche, come dal Plateario, autore non molto di lui più antico, ſi raccoglie. *Mala Matiana, ideſt ſilveſtria, frigida ſunt & ſicca, virtutem habent conſtringendi.* A queſte poi in terzo luogo ſi aggiungono le Mele dette *Acetule*, cioè quelle aſſai veriſimilmente, che al Capo XII. del Lib. V. chiamate ſono più d' una volta *Mele Acetoſe.*

Lib. I. Cap. IV. *Vol. I pag.* 15.

*Una di quelle coſe, che le ſchiarano, ſi è l' ALLUME JAMENI.*

*Jameni* è aggiunto dato dagli Arabi a quella ſorta di Allume, che i Latini chiamarono *Alumen ſciſſile.*

Lib. I. Cap. VIII. *Vol. I pag.* 30.

*E 'l maſchio ſabbione, e la rena, e il CARBUNCULO darà certane acque, e di molta abbondanza.*

*Carbunculo* qui è una terra renoſa di color nero, di cui l' Aldrovando. *Apud Auctores Rei Ruſtica, Carbunculus uſurpatur pro terra, ubi teſſella lapideæ, & nigra reperiuntur: hinc carbunculoſus vocatur ager, qui copia hujuſmodi carbunculi abundat. Muſ. Metall. Lib. IV. Cap. LXXX.*

Lib. I. Cap. IX. *Vol. I. pag.* 33.

*Innanzi, che vi ſi volga il corſo dell' acqua, vi ſi dee mettere FAVILLA miſta, che con alcun liquor vi diſcorra, acciocchè ſaldi, e incolli i doccioni, ſe aveſſero alcun vizio.*

L' ammaeſtramento è tolto da Palladio, le di cui parole, traſcritte dal Creſcenzio, ſon queſte: *Sed antequam in iis aquæ curſus admittatur, favilla per eos, mix-*

Digitized by Google

*mixta exiguo liquore, decurrat, ut glutinare possit, si qua sint vitia tuborum. Lib. IX. Tit. XI.*

Ma ben altra significazione della voce *Favilla* fu già presso i Latini, altra lo è al presente fra gl' Italiani. Giusta la proprietà della odierna nostra lingua, *Favilla* è lo stesso, che *Scintilla*, cioè una particella minutissima, e lucida di vivo fuoco; laddove i Latini, distinguendo favilla da scintilla, per favilla intesero una sottil cenere, qual si è quella, che va ricoprendo la brace, già vicina ad estinguersi.

*Parva sub inducta latuit scintilla favilla:*
*Ovid. Metam. Lib. VII. vers. 81.*

*Paullatim cana prunam velante favilla:*
*Ibid. Lib. VIII. vers. 526.*

*Cum contectus ignis e se favillam discutit, scintillam emittit. Plin. Lib. XIII. Cap. XXII.*

Una sì fatta cenere dunque, leggieri e sottile, stemprata con poco liquore, intese Palladio, che si facesse scorrere per gli Acquidotti fatti di fresco, prima d' introdurvi l' acqua; affine di saldarne e stuccarne ogni fessura, o altro simil difetto, che peravventura vi fosse.

Lib. I. Cap. XI. *Vol. I. pag.* 37.

*Il Salcio, o vero il Larice segatiecio, secondo che scrive Palladio, e utilissimo, le cui tavole, se metterai nella fronte, o vero estremità de' tetti, si difenderanno dal fuoco; perocchè non ricevon la fiamma, nè generano carboni, sì come egli medesimo dice.*

Ne' più corretti testi latini a penna non è nominato il Salcio, ma soltanto il Larice, benchè con doppio nome. *Laris seu Arese, secundum Palladium, utilissima &c.* Palladio stesso al Tit. XV. del Lib. XII. *de Materie cadenda*, non parla del Salcio, ma del solo Larice; del quale appunto correva in que' tempi



Digitized by Google

la ſtrana opinione, che il ſuo legno, dato al fuoco non s' incendeſſe: intorno a che può leggerſi l' epiſtola ſcritta dal Mattiuolo al noſtro Uliſſe Aldrovando: una di quelle, che l' Anno MDLVIII. furon date in luce.

Lib. I. Cap. XI. *Vol. I. pag* 37.

*Il CEDRO* (cioè il ſuo legname) *è durabile, ſe non è tocco da umidore.*

Intende qui l' Autore il Cedro, famoſo preſſo gli antichi, per la ſuppoſta incoruttibilità del ſuo legno: albero conifero, della razza de' Pini, e degli Abeti, che ancora latinamente fu detto *Cedrus*, e novellamente dal Linneo *Pinus Cedrus*. Coſa ben diverſa da eſſo è il noto agrume, detto volgarmente Cedro, cioè il *Citrus* de' Latini, così pure nominato dal Creſcenzio, e *Cederno* dal ſuo Volgarizzatore. L' uſo nondimeno del moderno linguaggio Italiano, è di chiamare indiſtintamente l' uno e l' altro albero col nome di Cedro.

Lib. I. Cap. XII. *Vol. I. pag.* 38.

*Il Villano o vero Caſtaldo del luogo, o vero il Lavorator del podere dee eſſere bene ammaeſtrato, e bene diſciplinato, e oſſervator di buon coſtumi.*

I teſti latini tutti manuſcritti, e ſtampati da noi veduti, dicono: *Villicus diſciplina utatur ſecundum Varronem*. Similmente il Sanſovino nella ſua traduzione. *Il Contadino dee eſſere bene ammaeſtrato, ſecondo Varrone*. Non ſenza ragione però il Volgarizzator Fiorentino tralaſciò l' allegazion di Varrone, avendone forſe riconoſciuta la falſità: il quale sbaglio, ſe vuolſi imputare al Creſcenzio, convien dire, che foſſe traſcorſo di penna; non potendo eſſere ſtato a lui ignoto il vero Autore, da cui queſto intero capo aveva tolto; il qual fu Catone, all' articolo intitolato *Villici offi-*

Digitized by Google

*officia*. Dove è da notare, che *Villicus* giuſtamente s' interpreta Caſtaldo, o Fattore, non Villano, o Contadino, o Lavorator di terreni.

Lib. II. Cap. VIII. *Vol. I. pag. 64.*

*Vi creſcon ſopra i lor ceppi arbori, che ſi chiamano TREMULE, e arbori, che ſi chiaman MIRICI, nelle parti della Magna.*

Il primo di queſti alberi è quello ſenza dubbio, che dal Linneo, con nome uſato già da gran tempo, diceſi *Populus tremula:* il ſecondo, arbuſto piuttoſto che albero, dee facilmente corriſpondere alla *Tamarix Germanica* dello ſteſſo Autore.

Lib. II. Cap. VIII. *Vol. I. pag 65.*

*Ancora è coſa provata, che quando i rami del Peſco s' inneſtano nel tronco, o vero pedale del Pruno, e del CINO, amendue le nature de' detti arbori ſi mutano, e fanno più groſſi, e miglior frutti, che gli altri ..... onde il Peſco non è lontano dal Pruno, e dal Cino ..... Ed imperciò allora quello che ſi lieva in alto, ſopra il luogo ove s' inneſta, a poco a poco ſi muta in altra ſpezie, la quale è l' arbore, che ſi chiama ESCULO: onde per la figura delle foglie ſi conoſce, che quell' arbore ha alquanta vicinitade, e conformità al CINO, ed al Pruno: e i noccioli che ſono negli ESCULI, o vero frutti del detto arbore, dimoſtrano la proſſimità.*

Non molta diverſità di ſenſo trovaſi nel teſto latino. *Item expertum eſt, quod cum inſeruntur fraga Perſici in Pruni, vel Cini ſtipitem, permutantur ambarum arborum naturæ, & fiunt Eſcula majora, & meliora, quam alia Eſcula ..... non enim longe eſt Perſicus a Pruno, & Cino ..... & ideo tunc illud, quod ſupra locum inſitionis extollitur, permutatur paullatim in ſpeciem aliam, quæ, eſt Eſculus arbor, quæ per figu-*

*ram*

*ram foliorum agnoſcitur, quod illa aliquid vicinitatis habet ad Cinum, & Prunum: & oſſa quæ ſunt in Eſculis, etiam hanc indicant vicinitatem: & prædicta ſcribit Frater Albertus.*

Queſte ultime parole, che non furono tradotte nella verſion Fiorentina, e mancano ſimilmente nel teſto latino ſtampato in Baſilea, danno a conoſcere, che quanto vien riferito in queſto capitolo, delle maravigliose traſmutazioni delle piante, di una in un altra, è ſtato preſo, almeno in gran parte, da Alberto Magno, cui il Creſcenzio, per difetto del ſecolo in cui viſſe, preſtò quella fede, che forſe in tempi più illuminati non gli ſi ſarebbe preſtata. Ma ella non è agevol coſa il rintracciare, qual ſorta di albero intendeſſe Alberto, ſotto nome di *Cinus*, e quale ſotto nome di *Eſculus*: quantunque ambidue egli ce li rappreſenti, come non troppo diſcordanti dalla forma, e naturalezza del Perſico, e del Prugno. Coll' appellazione di *Cinus*, nè preſſo i Botanici antichi, nè preſſo i moderni, trovaſi notato albero alcuno: con quella di *Eſculus*, ovvero *Aeſculus*, dall' antichità più rimota, fino a' tempi noſtri, non mai altro ſignificoſſi, che una ſpezie di Quercia, di ghianda alquanto dolce, che per cibo ſervir potrebbe ancora agli uomini. Al Linneo ultimamente è piaciuto valerſi di un tal vocabolo, a dinotare quell' albero, ſtraniero già all' Italia, che prima da' Botanici era chiamato *Hippocaſtanum*, e dal volgo appellaſi *Caſtagna d' India*, o *Caſtagna cavallina*.

Lib. II. Cap. IX. *Vol. I. pag. 71.*

*Onde in pochi luoghi, che di tanta caldezza ſi temprino, nel detto tempo* (nel Cancro, e nel Lione) *ſi pianta; sì come in luogo freddo molto, e umido, o per monti, o perchè è molto preſſo al polo aquilonare.*



Digitized by Google

Il ſenſo di queſte parole, non oſcuramente manchevole, ſuppliſcaſi col teſto latino: *In paucis tamen locis, quæ tanto fervore temperantur, fit plantatio in tempore prædicto; ſicut eſt locus, qui vocatur CORONIA, frigidus valde & humidus, aut ex montibus, aut quia multum eſt juxta polum aquilonarem.*

Nel Codice più antico della Biblioteca pubblica, il quale fu già della S. M. di Benedetto XIV. in una nota marginale, dello ſteſſo carattere del teſto, ſi trova ſcritto: *att. ſi velit dicere Colonia:* e nella traduzione del Sanſovino leggeſi: *ſiccome ſarebbe quel luogo, che è chiamato Codonia.* Ma niuna di queſte mutazioni, o correzioni ha luogo. *Coronia*, è nome di una Città della Gotlandia, provincia della Svezia, poſta in ſulla ſpiaggia dello ſtretto di mare, chiamato il Sund, al grado 56. di latitudine boreale; ſecondo la lingua natural del paeſe detta volgarmente *Landskron*. Luogo di cui veramente dall' autore potè dirſi, che tra quelli, che diſtintamente erano allora conoſciuti, non poco ſi avvicinava al polo aquilonare.

Lib. II. Cap. XIX. *Vol. I. pag.* 103.

*Queſto cotal campo di continuo umor bagnato, dagli Egizj, i quali primieramente diſtinſero i campi, è chiamato*, (cioè con vocaboli equivalenti della loro lingua) *SUBCENEUS* o *CENULENTUS*.

Sembra, che il Volgarizzatore non ſi teneſſe ſicuro, di avere ben compreſo il ſenſo dell' ultime parole; avendole eſpoſte in latino, come le aveva trovate. Sono però eſſe chiare abbaſtanza, qualora col dittongo *oe* ſcritte ſieno, come è di ragione. Ma negli antichi Codici è noto, che i dittonghi univerſalmente ſi tralaſciavano; benchè noi, ad intelligenza più diſtinta, gli abbiam ſegnati, qualunque volta ci è accaduto traſcriverne i paſſi. Men rettamente nel

Cre-

Digitized by Google

Creſcenzio di Baſilea leggeſi: *Subteneus, aut temulentus.*

Lib. II. Cap. XXVIII. *Vol. I. pag.* 148.

*Palladio comanda, che ſi colgano i ſemi maturi della Spina, o vero Pruno, che ſi chiama Rovo Canino, e meſcolinſi con la farina de' Leri, con l' acqua macerata; e poi in tal maniera ſi miſchin nelle funi vecchie della STRAMBA, che fra le funi ſi conſervino, infino al principio della Primavera.*

Ecco le parole ſteſſe di Palladio, riportate ad litteram dal Creſcenzio, nel ſuo teſto latino. *Melius erit Rubi ſemina, & Spina, quæ Rubus caninus vocatur, matura colligere, & cum farina Ervi, ex aqua macerata miſceri: funes deinde ſparteos veteres hoc genere mixtionis ſic inducere, ut intra funes ſemina recepta ſerventur, uſque ad verni temporis initia. Lib. I. Tit. XXXIV.*

Che per Rovo Canino ſi debba intendere alcuna ſpezie di Roſaio ſalvatico, e per farina di Leri quella del legume, detto dal Linneo *Ervum Ervilia*, ſi tiene generalmente per coſa certa. *Funes ſpartei* poi, o come al Volgarizzatore è piaciuto di tradurre, *Funi della Stramba*, ſono corde, che ſi lavoravano, e ancora ſi lavorano al preſente in Iſpagna, delle foglie pieghevoli, e tegnenti a modo del Giunco, di una Gramigna propria di quel paeſe, chiamata ne' tempi andati ſemplicemente *Spartum*, e ora dal Linneo veriſimilmente compreſa, con altra ſua ſimile, ſotto la denominazione di *Lygeum Spartum*. Di ambedue parla diſtintamente il Cluſio. *Rar. Plant. Hiſt. Lib. VI. pag. CCXX.*

Lib. III. Cap. IX. *Vol. I. pag.* 167.

*Il FARRO è quaſi ſimile alla Spelda, ma è più groſſo in erba, e nel granello.*

Per

Per Farro talora intendesi qualunque maniera di grano, la quale mondata, e infranta cuocasi in minestra, talora alcuna spezie in particolare, più che ad altro, destinata a quest' uso. *Ubique Far vocatur* (sono parole del Cesalpino) *quodcumque semen, quod a cortice mundatum, & confractum elixatur in cibos ..... in Gallia cisalpina semen est proprium, tritico longius, dorso acuto, colore rufo, in spica crassiori quam Spelta, multiplici folliculo, in binis ordinibus, & in singulis ordinibus bina semina, conjugatim dispositа, propriis membranis arcte inclusa. Lib. IV. Cap. XLIII.*

Il Farro quì descritto dal Cesalpino è senza dubbio lo stesso, di cui parla il Crescenzio, volgarmente in Bologna detto a' tempi nostri *Farriuola*, da' Botanici delle età trascorse *Zea dicoccos*, e modernamente dal Linneo *Triticum Spelta*. Altra è veramente la Spelta presso gl' Italiani: ma il Linneo si è attenuto al costume delle Nazioni, rispetto a noi, Oltramontane, che più a questa, che ad alcun altra biada, danno il nome di Spelta.

Lib. III. Cap. XVI. *Vol. I. pag.* 176.

*Ma l' Orzo Marzuolo, che a Bologna si chiama MARGOLLA*, si semina per tutto il *mese di Marzo*.

*Marzuola*, e non *Margolla* è il nome, che a questa spezie d' Orzo danno i Bolognesi. Il Linneo, cogli altri Botanici, il chiama *Hordeum distichum*.

Lib. III. Cap. XXI. *Vol. I. pag.* 184.

La *SPELDA è conosciuta &c.*

La Spelda, o Spelta così detta comunemente in Italia, è la spezie di grano, cui li Botanici passati diedero il nome di *Zea monococcos*, e il Linneo quello di *Triticum monococcos*. Quanto al vocabolo antico *Zea*, che presso i Greci, e i Latini, ebbe vario, e

talora incerto ſignificato, il Linneo lo ha trasferito a dinotare quella biada, non conoſciuta in Europa a' tempi del Creſcenzio, la quale chiamaſi volgarmente *Grano turco*, o *Maiz*, e preſſo di noi *Formentone*.

Lib. III. Cap. XXII. *Vol. I. pag.* 185.

*La SEGALE è conoſciuta, e le ſue maniere non ſono che una &c.*

In queſto Capitolo inteſe veramente il Creſcenzio di parlar della Segale, da lui *Siligo* latinamente nominata: *Siligo nota eſt, & ejus quidem non ſunt diverſitates &c.* Giuſta pertanto, e conforme alla mente dell' Autore dee dirſi la verſion Fiorentina, ſeguita ancora dal Sanſovino; quantunque preſſo i Latini altra coſa veramente foſſe *Siligo*, altra *Secale*. A tralaſciarne più altre prove. *Siliginem dixeris* (parole ſono di Plinio) *proprie Tritici delicias: candor eſt ſine virtute, & ſine pondere. Lib. XVIII. Cap. VIII.* Alla Segale ben conoſciuta da lui ſotto il proprio ſuo nome, aſcrive qualità in tutto oppoſte. *Secale Taurini ſub alpibus Aſiam vocant, teterrimum, & tantum ad arcendam famem utile, fecundum tamen, gracili ſtipula, nigritia triſte, ſed pondere præcipuum. Lib. XVIII. Cap. XVI.* Quale poi tra le ſpezie di grano da noi conoſciute corriſponda alla Siligine degli antichi, agevol coſa non ſarebbe a determinarſi.

Lib. III. Cap. XXIV. *Vol. I. pag.* 187.

*Il RISO è caldo nel primo grado, e ſecco nel ſecondo &c.*

Queſto breve Capitolo del Riſo non è del Creſcenzio. Eſſo non trovaſi in alcuno de' teſti latini, da noi veduti, manuſcritti, o ſtampati, e manca ſimilmente nella traduzione del Sanſovino. Quando, e da chi, e per qual modo foſſe aggiunto, poco o nulla

Digitized by Google

la rileva il cercarlo. Bene egli è certo, che niuno argomento quindi potrebbe trarsi, da chi intendesse di provare, che a' tempi del Crescenzio fossero in uso le coltivazioni del Riso in Italia.

Lib II. Cap. IV. *Vol. I. pag.* 192.

*Le maniere delle Viti son trovate molte &c.*

Oltre a quaranta spezie di Viti, o d' Uve annovera il Crescenzio, con i proprj nomi di ciascheduna, usati certamente allora in questa, o in quella Città d' Italia, e da lui, come meglio il potè, latinizzati; di alcun de' quali si sarà forse oggi perduta, o resa incerta la significazione. Qui se ne pongono alcuni pochi, ne' quali appare qualche leggier differenza, tra 'l testo latino, e la traduzione.

| | | |
|---|---|---|
| *Sarcula* | nel lat. | *Faracla* |
| *Morgigrana* | | *Mardegana* |
| *Gmarestà* | | *Guiliaresca* |
| *Ginnaremo* | | *Giviaronus* |

Lib. IV. Cap. XI. *Vol. I. pag.* 215.

*Innestasi ancora nell' arbore dell' Olmo, e forse in alcuni altri, secondo Columella; sì come nel tronco dell' ARBORE GALLICA: insino alla midolla si perfori con un succhiello, e quivi si ficchi il ramo della Vite.*

Le parole del testo latino son queste: *Inseritur autem in arbore Ulmi, & forsan in quibusdam aliis, secundum Columellam, ut truncus arboris, Gallica usque ad medullam perforetur Terebra; ibique affigatur surculus Vitis:* dov' è chiaro, che *Gallica* è aggiunto di *Terebra*, non di *Arbor*; il che poi anche vie maggiormente si conferma col passo stesso dall' Autore citato di Columella. *Nos Terebram, quam Gallicam dicimus, ad hanc insitionem commenti, longe habiliorem, utilioremque comperi-*

*rimus; nam sic excavat truncum, ne foramen inurat. Lib. IV. Cap. XXIX.*

Lib. IV. Cap. XVII. *Vol. I. pag.* 230.

*Alcuna volta nella vigna entrano bruchi, che ogni verdezza rodono, e vermini, verdi, e ASURI piccoli, i quali TARADORI si chiamano a Bologna, i quali nati con l'uve, i tralci teneri forano e seccano.*

Qui la traduzione non è perfettamente conforme all'originale, le cui parole son le seguenti. *Aliquando vineas invadunt ruga, quæ omnem viriditatem corrodunt, & vermes virides, & azuri parvi, quì Tajaturi vocantur Bononiæ, qui natos cum uvis palmites forant, & deficcant.*

Parla in questo luogo l'Autore di que' bacherozzoli, che offendono i novelli pampani, in tempo di primavera, della razza de' piccoli scarafaggi, di colore tra 'l verde e l'azzurro, i quali *Tagliadori*, o più veramente *Tagliadizzi*, a Bologna vengono chiamati. Il nome è preso dalla naturale industria, di cui son dotati, benchè a danno nostro, di tagliare e ricidere i gambi di alquante foglie della germogliante Vite; non già interamente, ma tanto e non più, che basti a farle appassire, senza spiccarsi, e cadere dal tralcio: e ciò affine di poterle agevolmente torcere, accartocciare, ed incollare strettamente insieme; il che pur fanno, con diporre le loro uova fra que' rivolgimenti, e piegature, perchè ivi sieno custodite e difese. Dinotati furono da' Greci col nome d' Ἰ"ψ, e da' Latini con quello di *Convolvulus*, o *Involvulus*; e di essi fa menzione Plauto nella Cistellaria *A. IV. Sc. II. v.* 63.

*L. Imitatus es nequam bestiam, & damnificam.*
*P. Sed quidnam amabo? L. Involvulum,*
*Quæ in pampini folio intorta implicat se.*

Ma non era Plauto un Naturalista, nè pose mente ad os-

oſſervare, ſe l' inſetto, rinvoltava quelle foglie per inviluppare ſe ſteſſo, ovvero le ſue uova. Ne' paeſi ſettentrionali non allignan le Viti; e però non è maraviglia, ſe nello ſterminato numero di ſopra 870. ſpezie d' Inſetti Coleopteri, o ſia dalle ali incaſſate, dal Linneo diſtintamente conoſciute, e nel ſuo *Syſtema Naturæ* con i proprj nomi contraſſegnate, queſta, per altro sì notabile, o manchi, o non ſia diffinita in termini baſtevoli a ravviſarla. Una rozza figura ne dà l' Aldrovando *de Inſectis pag.* 473. *num.* 9. Il Volgarizzatore del Creſcenzio ſembra aver tolta la parola *aſuri*, che in alcun codice ſi ſarà trovata, in vece di *azuri*, per un ſuſtantivo, qual nome di una particolare ſpezie d' inſetto; e tale altresì fu il ſentimento de' Compilatori del Vocabolario della Cruſca, nel quale perciò ſi trova ſcritto: *Aſuro: verme piccolo, che rode le Viti: in latino il Creſcenzio lo diſſe Aſurus.* Oſſerviſi quì di paſſaggio, che non diſſe già il Creſcenzio, che queſti tali bacherozzoli verdazzurri, naſceſſero colle uve, ma che guaſtavano i teneri tralci nati con l' uve.

Lib. IV. Cap. XXXVIII. *Vol. I. pag.* 251.

*Ogni Vino ſpeſſo ſi volge appreſſo del tramontar delle Pliade, e appreſſo del Solſtizio eſtivale, e appreſſo ſotto il cane sboglientante, che vulgarmente CURINO è chiamato.*

Così ancora ne' teſti latini manuſcritti da noi veduti. *Omne vinum ſæpius vertitur, circa Vergiliarum occaſum, & circa Solſtitium æſtivale, & circa Canis æſtum, quod vulgariter Curinas vocatur.* Nella edizione di Baſilea è ſcritto: *quod vulgariter Currus vocatur:* e nella traduzione del Sanſovino: *che volgarmente ſi chiama Cumma.* Convien dire, che per inavvertenza de' Copiſti, alcuno errore s' introduceſſe ab antico ne' teſti

teſti; a emendazion del quale niun lume ci ſomministra il Cap. X. del Lib. VII. delle Geoponiche Greche, da cui queſto luogo è ſtato preſo. Niun paeſe d'Italia certamente è noto, in cui al corſo de' giorni caniculari ſia dato il nome di *Curino*, o di *Curro*, o di *Cumma*.

Lib. IV. Cap. XXXIX. *Vol. I. pag.* 254.

*E preſſo alla fine del bollire, ſi ponga in ciaſcuna caldaja dell' INGAMULA, e del Livertiſſio ſecco, o vero del Livertiſſio ſolamente.*

Ne' migliori Codici latini: *juxta finem ebullitionis ponatur in quolibet caldario Inganula, & Livertixii ficci, vel Livertixii tantum.*

Per *Livertiſſi* è certo, e ſarà provato altrove, doverſi intendere i frutti ſquamoſi, detti volgarmente fiori, del Lupulo. *L' Inganula* o *Ingamula* qual coſa ſia, ſe droga, ſe erba, nomata così per isbaglio de' Copiſti, chi è ora, che poſſa vantarſi, di ſaper darne conto?

Lib. IV. Cap. XL. *Vol. I pag.* 257.

*E' detto di perſone eſperte, che il Vino è ben chiarificato, e rimoſſo dal mal ſapore, ſe ſi ponga in vaſo CARRARIO una mezza libbra d'Allume di rocca chiaro, e altrettanto di Zucchero roſato, con libbre otto di Mele.*

Similmente nel latino: *Clarificari optime ab experto valde dicitur, ſi in carrario vaſe libra media Aluminis de rocca clari, & tantumdem ſacchari roſati, cum libris octo mellis, ponatur.*

Il Sanſovino per *vaſo carrario* interpretò *vaſe di terra*. Ad altri forſe potrebbe cadere in mente, che quì s' intendeſſe, come per determinazion di miſura, tal piccola botte, che anche in buon linguaggio Toſcano, è detta *Carratello*.

Lib.

Digitized by Google

Lib. V. Cap. XVI. *Vol. I. pag.* 330.

*Ma Frate Alberto dice, che quando s' inneſtano* (i Neſpoli) *ſopra 'l pedale d' arbore d' altra generazione, come di Pero, di Melo, o di SPINAMAGNA ſimile al Faggio nel legno, e nella corteccia, detta volgarmente Spina Sagina, creſcono i Neſpoli maggiori, e migliori, che non ſono gli altri. Ma ſe i Neſpoli in alcuna region mancheranno, è provato, come dice Alberto, che la vermèna del Peſco s' inneſta nel tronco della Spinamagna, la quale è ſimile al Faggio, e le Neſpole creſcono ancora in più quantità, e non fanno noccioli.*

Qual ſia giuſta la mente di Alberto la *Spinamagna*, o ſia *Spina Fagina*, meglio forſe così detta ne' teſti latini, che non *Sagina* nella verſione, e coſa aſſai incerta; come pur difficile ſi è il raffigurare più altre piante dallo ſteſſo Alberto ricordate. *In libello Alberti Magni, de Mirabilibus Mundi* (così il Geſnero) *diverſa herbarum nomina, ſed corruptiſſima leguntur. Hac legat qui bonas horas male occupare volet.* Il Creſcenzio per sì fatte eſperienze, da ſe inutilmente tentate, ſi valſe della Spinalba: confeſſando però ingenuamente, di avere più volte inneſtato il Neſpolo nel Pero, nel Melo, nel Cotogno, e nella detta Spinalba, e non averlo trovato ſenza nocciolo, nè creſcere in quantità.

Lib. V. Cap. XXVI. *Vol. I. pag.* 362.

*La QUERCIA, il ROVERO, il CERRO ſono arbori grandi, i quali ſono quaſi di una medeſima natura &c.*

Tre ſpezie di Quercia qui diſtingue l' Autore. I. La comune di baſſo pedale, i cui rami in larghezza molto ſi diffondono, di legno duriſſimo, che ſotterra, eziandio in umidi luoghi, non ſi corrompe, anzi vie più ſempre s' indura. II. Quella, il cui pedale aſſai creſce in altezza, di legno ſaldo bensì, ma alquanto più dol-

Digitized by Google

dolce, e per conſeguenza a diverſi lavorìi più atto, detta, per l'ampiezza delle ſue foglie dagli antichi Botanici *Platiphyllos*, da' Toſcani *Farnia*, da noi Bolognesi *Rovere*. III. Quella di ghianda amara, di legno preſſo che intrattabile, che univerſalmente in Italia *Cerro* è chiamata.

Il Linneo comprende le due prime, come ſe foſſero una ſola, ſotto la generale denominazione di *Quercus Robur*: la terza da lui è detta *Quercus Aegilops*. Di queſte tre ſpezie di Quercia, che ſono le principali, appena ſi trova, che altri dopo il Creſcenzio, abbia aggiuſtatamente ſcritto, fuori che il Ceſalpino al Lib. II. Cap. II.

Lib. V. Cap. XXXI. *Vol. I. pag. 367.*

*L' Abete, che volgarmente ſi chiama PIELLA, e Larice, ſono quaſi una medeſima coſa.*

Nel teſto latino meglio ſi riconoſcono per tre alberi diſtinti: *Abies, & qua vulgo vocatur Piella, & Areſe fere eadem ſunt arbores*. E veramente tutti queſti alberi dal Linneo ugualmente ſono riguardati come ſpezie di Pino. L' Abete è detto da lui *Pinus Picea*, la Piella *Pinus Abies*, e il Larice, o Areſe *Pinus Larix*: nel che veramente allontanoſſi queſto celebre Autore dal linguaggio de' Botanici, che lo avevano preceduto; i quali generalmente, non all' Abete più comune in Italia, ma alla Piella, che è l' *Abies tenuiore folio fructu deorſum inflexo* del Tournefort, dato avevano il nome di *Picea*.

Lib. V. Cap. XXXIV. *Vol. I. Pag. 369.*

*L' AVORNIO è arbore piccolo, il quale ſimigliantemente naſce in alpi &c.*

Nel latino: *Avornus eſt arbor parva, qua ſimiliter circa alpes oritur*. Il ſuo nome preſſo il Linneo è *Cytiſus Laburnum*. A' noſtri tempi più comunemente in Ita-

Digitized by Google

Italia chiamasi *Maio*. Dal Cesalpino nonpertanto è detto *Laburnum vulgo Avornellum*.

Lib. V. Cap. XXXVII. *Vol. I. pag.* 371.

*Il BRILLO è un piccolo arbucello, il quale nasce nell' arene de' fiumi &c.*

Nel lat. *Brillus est arbuscula parva, quæ in arenis fluviorum oritur*. E' pianta, che si connumera tra i Salci, dal Linneo detta *Salix helix*.

Lib. V. Cap. XLIII. *Vol. I. pag.* 374.

*Il FRASSIGNUOLO è arbore simigliante al Frassino nel legno, e nelle fronde &c.*

Nel lat. *Fraxinagolus est arbor Fraxino in frondibus & ligno similis*. La descrizione, che segue appresso, mostra ad evidenza, che qui trattasi dell' albero detto già da' Botanici *Lotus*, e da altri *Celtis*, segnatamente dal Linneo *Celtis australis*: e quantunque il suo volgar nome in Bologna, a' tempi nostri, sia quello di *Facanapa*, che nondimeno anticamente si chiamasse ancora *Frassinago*, ne fa fede una via dello stesso nome, dentro le mura della Città, in cui doveva già essere un grosso albero di questa spezie, ed ove pure al dì d' oggi, in una siepe se ne veggono, benchè poco sparsi in rami, alquanti vecchissimi pedali. Dal volgar nome *Frassinago* si è fatto il *Fraxinagolus* del Crescenzio, e da questo il *Fraffignuolo* del suo Traduttore.

Lib. V. Cap. LIV. *Vol. I. pag.* 388.

*Il SECCOMORO è un piccolo arbore, simigliante quasi al Sanguine &c.*

Il vero Seccomoro, o Sicomoro, è una spezie di Fico propria dell' Egitto. Qui il Crescenzio, sotto un tal nome, intese un albero de' nostri monti, il qua-



Digitized by Google

le, dalla ſuccinta deſcrizione, ch' egli ne ha laſciata, non oſcuramente ſi riconoſce per lo Piſtacchio ſalvatico, detto già da molti Botanici *Staphylodendron*, e dal Linneo *Staphylaea pinnata*.

Lib. V. Cap. LVII. *Vol. I. pag.* 389.

*La SPINAGIUDAICA è migliore di tutte le ſpine per ſiepi &c.*

*Spina Giudaica* quellà da noi è detta, che in Toſcana chiamaſi *Spina Marruca*, cioè a dire il *Rhamnus Paliurus* del Linneo.

Lib. V. Cap. LIX. *Vol. I. pag.* 390.

*La SCOPA è arbucello molto picciolo, quaſi ſimigliante al Ginepro &c.*

Intendeſi qui la pianta, di cui è abbondanza nelle noſtre colline, detta dal Linneo *Erica arborea*.

Lib. V. Cap. LXII. *Vol. I. pag.* 391.

*Il VINCO è arbore noto, il quale ſi pianta come il Salcio &c.*

E ſpezie appunto di Salcio ſi è il Vinco; cioè quella, che dal Linneo appellaſi *Salix vitellina*, come *Salix alba*, e per lui chiamato il Salcio più groſſo, e più comune.

Lib. V. Cap. LXIII. *Vol. I. pag.* 392.

*Il JUDETTO è arbore noto, il quale non diventa grande &c.*

Nel lat. *Videllus eſt arbor nota, quæ non efficitur magna &c.*

Videtto da noi diceſi una ſpezie pur di Salcio, che dal maggior numero de' Botanici ſi denomina *Salix caprea*.

Lib.

Digitized by Google

Lib. VI. Cap. VII. *Vol. II. pag.* 17.

*Dell' APPIO altro è dimeſtico, e altro è ſalvatico. Il dimeſtico altro è d' orto, e altro è d' acqua . . . . Il ſalvatico è detto APPIORISO; perocchè purga il malinconico umore, per la cui abbondanza la triſtizia ſi genera.*

Quello, che il Creſcenzio chiama qui Appio dimeſtico d' acqua, è l' *Apium graveolens* del Linneo, da cui non ſi diſtingue, ſe non per eſſere mitigato, e raddolcito, in virtù della coltivazione, l' Appio dimeſtico degli orti, detto da noi volgarmente *Sèlero*; come bene oſſervò, fino a ſuoi tempi, Valerio Cordo. *Apium etiam ſponte in nigro & pingui ſolo, circa pagorum foſſas, & rivulos naſcitur, ſativo per omnia ſimile, & idem, præter quam quod non colatur. Annot. in Dioſc. pag.* 55.

Quanto all' Appio ſalvatico, ciò che di eſſo in queſto luogo ſi trova ſcritto, è tolto dal Plateario, il quale dietro la ſcorta de' Medici della ſcuola Arabica, chiamò *Appioriſo* quella pianta, cui prima i Greci, e i Latini dato avevano il nome di *Erba Sardonia o Sardoa*: ſpezie veramente, non di Appio, ma di Ranunculo, le cui foglie all' Appio alquanto ſi raſſomigliano. Di eſſa fu creduto, che mangiata eccitaſſe violentiſſime convulſioni, le quali conduceſſer l' uomo a morire, quaſi in apparenza, e in atteggiamento di ridere. *In Sardinia naſcitur quædam herba, ut Salluſtius dicit, Apiaſtri ſimilis; quæ herba, comeſa hominum rictus dolore contrahit, & quaſi ridentes interimit*: così il Comento di Servio all' Ecloga VII. di Virgilio. Moſtraſi ora per Erba Sardonia la ſpezie di Ranunculo paluſtre, dal Linneo detta *Ranunculus ſceleratus*; e di eſſa probabilmente inteſero qui di ragionare il Plateario, ed il Creſcenzio; benchè, quanto all' etimologia del nome di *Appioriſo*, non concordaſſero col ſentimento più comune degli altri Scrittori.



Digitized by Google

Lib. VII. Cap. XXIII. *Vol. II. pag.* 35.

*Il molto uſo della Cipolla fa un infertà nel capo, la quale è chiamata SUBET.*

Giuſta il linguaggio de' Medici Arabi, *Subet* è quel ſonno profondiſſimo, che con Greco vocabolo, da' Latini diceſi *Carus*.

Lib. VII. Cap. XXXVI. *Vol. II. pag.* 44.

*Del CERFOGLIO, cioè CERCONCELLO.*

Il Creſcenzio nel teſto latino dice ſemplicemente *de Cerfolio*. Cerconcello come altrove ſi è dimoſtrato, è pianta in tutto diverſa dal Cerfoglio.

Lib. VII. Cap. XXXVII. *Vol. II. pag.* 47.

*Il CRETANO, ciò ſono i Ricci marini &c.*

Nel Lat. *Cretanus, ideſt Rinci marini*. Parla ſenza dubbio l' Autore del vero Cretano, che è il *Crithmum marinum* de' Botanici; pianta per altro da non confonderſi colli *Rinci*, o ſia coll' Eringio marino.

Lib. VII. Cap. XL. *Vol. II. pag.* 49.

*Il Cocomero ſalvatico, è erba nota, del cui ſugo ſi fa LATTOVARO in queſto modo &c.*

Non piccola confuſione ne' Codici ancora latini a penna, è nata, per la ſimiglianza de' due vocaboli *Electuarium*, ed *Elaterium*. Chiamaſi propriamente *Elaterium* il ſugo condenſato del Cocomero ſalvatico, che è un aſſai forte purgativo. *Elaterium ſcilicet ſuccus Cucumeris agreſtis &c.*: così il Plateario, che è la fonte onde attinſe il Creſcenzio. *L' Elaterio è il ſugo concreto del Cocomero ſalvatico &c.*: così più modernamente il Ricettario Fiorentino. Leggaſi dunque nel principio di queſto capo. *Il Cocomero ſalvatico è Erba nota, del cui ſugo ſi fa l' Elaterio, in queſto modo &c.*, e più baſſo alla linea 18. *E colui che prenderà l' Elaterio*

Digitized by Google

*rio non dee dormire ſopra eſſo*. Ancora *Eraderii*, che leggeſi nella linea 23. è lo ſteſſo vocabolo *Elaterio* in altra guiſa difformato. *Lattovaro*, che viene dal barbarolatino *Electuarium* non ha luogo propriamente, ſe non nella linea 7. ove diceſi: *Altri bollono il ſugo ſuo col mele, quaſi fino al conſumamento del ſugo, e dannolo a modo di Lattovaro*. Un altro errore della traduzione, riconoſciuto per lo confronto di eſſa, con i migliori teſti Latini, merita qui rifleſſione, ſiccome quello, che riguarda la giuſta doſe, di un rimedio purgante di grande attività, e di non lieve pericolo; benchè a queſti tempi poco o nulla da noi uſato. Il fallo è nato dalla men retta interpretazione delle cifere, o caratteri medici, forſe nel Codice, di cui ſi ſervì il Volgarizzatore, mal formati, e che perciò il conduſſero a notare in più di un luogo once, in vece di minori peſi. Doſe oggi approvata è da gr. III. a gr. X.

Lib. VI. Cap. XLVII. *Vol. II. pag.* 56.

*La FLAMULA è calda e ſecca nel quarto grado; è chiamata Flamula, perchè ha virtù incenſiva, ed è ſimigliante alla Vitalba nelle foglie, e ne' fiori, ma i fiori ſono azzurrini*.

La Flamula dunque del Creſcenzio, è la pianta, da molti Botanici detta *Clematis cærulea*, e dal Linneo *Clematis Viticella*.

Lib. VI. Cap. LII. *Vol. II. pag.* 58.

*Li GAMBUGI ſi ſono di natura di Cavoli &c.*

Nel lat. *Gambuſi ſunt de natura Caulium &c.* Queſti oggi ſono detti più comunemente *Cappucci*.

Lib. VI. Cap. LV. *Vol. II. pag.* 60.

*La Garofanata è ſimigliante alle novelle foglie del Rogo, o vero a Flaponi*.

Nel

Digitized by Google

Nel lat. *Gariofilata ſimilis eſt novellis foliis Rubi, ſeu Flaponibus.*

*Fiopponi*, è nome, che ſi dà volgarmente in Bologna a una ſorta di Fragole tonde, e biancaſtre, le quali da' Franceſi dette ſono *les Caprons*, è da alcuni latinamente *Fraga moſchata*. Ma forſe qui l' Autore inteſe di proporre la ſimiglianza del Rovo Ideo, i cui frutti in Toſcana, e nell' Alpi noſtre ſi chiaman *Lamponi*.

Lib. VI. Cap. LVI. *Vol. II. pag. 60.*

*L' UMULO cioè RUVISTICO, o vero LIVERTIZIO, lo quale fa i fiori, i quali, per la loro ſecchezza, ſi conſervano lunghiſſimamente &c.*

Nel lat. *Humulus ideſt Lupulus, & Livertigo: Flos ejus, propter ſiccitatem ſuam conſervatur per longitudinem maximam temporis.*

Se *Ruviſtico* in Toſcana è nome volgare dell' arbuſcello detto in latino *Liguſtrum*, com' è ſcritto nel Vocabolario della Cruſca, già non poſſono riguardarſi come ſinonimi *Umulo* e *Ruviſtico*; non eſſendo l' Umulo, ſecondo anche le parole del Creſcenzio, altra coſa, che il Lupulo, pianta notiſſima, che in queſta noſtra parte d' Italia, chiamaſi *Lovertiſio*: non ſo ſe per la ragione addotta dal Manardo Ferrareſe: *Græcorum vulgus Bryum nunc vocat, noſtri Luvertitium, quaſi Lupum vertitium. Annot. ad Cap. XXIV. Meſ. de ſimpl.* Ancora il Linneo, come il Creſcenzio, ha preferito il nome di *Humulus* a quello di *Lupulus*.

Che poi eſſo Creſcenzio chiami fiori del Lupulo quelli, che ſono realmente frutti, non è maraviglia; tale eſſendo ſtato il linguaggio degli Scrittori, che lo avevano preceduto, e cui era egli ſolito ſeguire, ed imitare.

Lib.

Digitized by Google

Lib. VI. Cap. LXIV. *Vol. II. pag.* 67.

*LINGUA AVIS cioè Correggiuola, è calda, e umida nel primo grado &c.*

Giusta il Linneo è detta *Polygonum aviculare*.

Lib. VI. Cap. LXVI. *Vol. II. pag.* 70.

*Questa cotale appellano i Greci* ἀγρία θρίδαξ, (cioè Lattuga campestre) *Anche n'è un altra spezie, che cresce nelle selve, la quale appellano SCARICION, le cui foglie peste con la polenta vagliono alle ferite . . . . Ed è un altra spezie, di Lattuga, la quale ha le foglie ritonde, e corte, la quale molti appellano ACRIA, nel cui sugo gli sparvieri, scarpellando la terra, e intignendovi gli occhi, discaccian l'oscuritade, quando invecchiano &c.*

Leggasi *Isatis* in vece di *Scaricion*, e *Hieracia* in vece di *Acria*: tali essere i nomi di queste supposte spezie di Lattughe salvatiche, raccogliendosi dall'Autor medesimo, da cui il Crescenzio ne ha tratte le vere, o false relazioni; il quale è Plinio, al Lib. XX. Cap. VII.

Lib. VI. Cap. LXXI. *Vol. II pag.* 73.

*I POPONI desiderano terra, e aere cbente, i Cedrinoli, e i Cocomeri, ma meno grassa &c.*

Nel lat. *Melones desiderant talem terram, & aerem, qualem Citruli, sed minus pinguem.*

*I Poponi* così detti in Toscana, e presso di noi *Meloni*, vengono dalla pianta, cui piacque al Linneo di dare il nome di *Cucumis Melo*: similmente il Crescenzio, adattandosi al patrio linguaggio, chiamò in latino i frutti di essa *Melones*, anzi che *Pepones*, o *Melopepones*, come vorrebbono alcuni.

Ivi più abbasso.

*Altri* (Poponi) *sono, che sono verdi, e molto lunghi, e quasi tutti torti, i quali si chiaman Melangoli: e questi*

*queſti appelliamo noi MELLONI, i quali ſi mangiano acerbi, come i Cedriuoli.*

Nel lat. *Alii vero* (Melones) *ſunt ſubtiles; virides, valde longi, & quaſi omnes curvi, & vocantur Melanguli, qui comeduntur acerbi, ſicut Citruli.*

Le parole dianzi riferite della verſione Italiana, *e queſti appelliamo noi Melloni*, non ſono tradotte dal teſto del Creſcenzio, ma aggiunte di proprio ſenſo dal Volgarizzatore Fiorentino; *Melloni* appunto chiamandoſi in Toſcana, queſta ſpezie, non ſo ſe di Cedriuoli, ovvero di Poponi, detti forſe una volta da noi *Melangoli*, ma che al preſente affatto ſi traſcurano; i quali ſono frutti della pianta detta da' Botanici *Cucumis flexuoſus*.

Lib. VI. Cap. LXXXII. *Vol. II. pag.* 84.

Il *NENUFAR è freddo, e umido nel ſecondo grado .... ed enne di due maniere. Una che ha fiori purpurini, la quale è migliore, e altra fiori gialli, la quale non è tanto buona.*

Lo ſteſſo affermaſi nel teſto Latino: *cujus duplex eſt differentia, una purpureos habens flores, & alia croceos, quæ non eſt adeo bona.* Dovrebbe dire, che l'una è di fior bianco, l'altra di fior giallo; non trovandoſi veramente in Europa ſpezie alcuna di Nenufar, o Ninfea di fior porporino. L'errore fu in origine del Plateario, da cui traſcriſſe queſto capo, come più altri, il Creſcenzio.

Lib. VI. Cap. LXXXIII. *Vol. II. pag.* 84.

Il *NAPPELLO è Navon marino, che creſce nel lito del mare &c.*

Ciò che qui è ſcritto del Nappello, è preſo in gran parte da Avicenna; nè troppo bene ſi adatta alla pianta velenoſa, col nome di Nappello oggi conoſciuta.

Lib.

Digitized by Google

Lib. VI. Cap. XCVIII. *Vol. II. pag.* 101.

*Il RAFANO non ſi ſemina, imperocchè non ha ſeme; ma ſi pianta la ſua corona freſca &c.*

Il Rafano, di cui qui ſi parla è il ruſticano, detto dal Linneo *Cochlearia Armoracia*, i cui ſemi più toſto non ſi curano, che manchi aſſolutamente dalla pianta il produrli.

Lib. VI. Cap. C. *Vol. II. pag.* 105.

*Si prenda la Ruta, e ſi cuoca in vino, e ſe ne faccia* Ἔγχρισα.

Meglio Ἐγκάθισμα, che è il bagno dalla cintura in giù, detto da' Medici *Semicupium*.

Lib. VI. Cap. CV. *Vol. II. pag.* 109.

*Il SATIRIONE ſi tiene che ſia l' Appio ſalvatico.*

*Il Satirione, il Teſticulovulpis, il Teſticulo del Cane*, de' quali trattaſi più abbaſſo, alli capi CXXVI. e CXXVII. ſono piante tutte di un ordine, conoſciute da' Botanici col nome di *Orchis*. La denominazione di Appio ſalvatico a niuna d' eſſe può convenire.

Lib. VI. Cap. CVI. *Vol. II. pag.* 109.

*La SPONSASOLIS, la Cicoria incuba, e Solſequio è tutta un erba &c.*

La volgare Cicorea, per vederſi il mattino adorna di fiori, all' apparir del Sole, fu ne' baſſi ſecoli chiamata *Sponſaſolis*. In vece poi d' *incuba*, ne' Codici latini meglio leggeſi *intuba*.

Lib. VI. Cap. CXI. *Vol. II. pag.* 113.

*Lo STUZIO, e 'l Cavolino ſalvatico ſono una medeſima coſa &c.*

*Struzio* chiamalo il Plateario, da cui queſto ca-

pitolo è ſtato preſo: *Struthium calidum eſt, & ſiccum in ſecundo gradu: idem eſt quod Cauliculus agreſtis.* Che qui ſi parli di una ſpezie di Cavolo ſalvatico par coſa certa; ma non ſi trova ragione, per cui ad eſſa convenir poſſa il nome di *Struthium*, il quale preſſo gli Antichi fu proprio di una pianta diverſiſſima dal Cavolo, di cui ſi valevano a purgare le lane.

Lib. VI. Cap. CXII. *Vol. II. pag.* 114.

*Lo SCORDEON, cioè l' Aglio ſalvatico, è caldo e ſecco nel terzo grado &c.*

E veramente una ſpezie di Aglio ſalvatico adopravaſi in medicina, col nome di *Scordeon*, a' tempi del Creſcenzio; eſſendoſi allora perduta la cognizione dello Scordeo legittimo degli Antichi, che ſi uſa ora da noi; di cui il Ricettario Fiorentino: *Scordeo è un erba, che ha la foglia ſimile a quella della Querciuola, ed ha odore d' Aglio.*

Lib. VI. Cap. CXIV. *Vol. II. pag.* 114.

*Il SISIMBRIO è caldo e ſecco nel terzo grado, ed è di due maniere, cioè dimeſtico, e ſalvatico.*

La denominazione di Siſimbrio dagli Antichi talor fu data ad alcuna ſpezie di Menta odorifera, talora ad una pianta naſcente nell' acque, di ſapor acro, la quale chiamiamo ora *Creſcione, o Naſturzio aquatico.* L' uno è l' altro Siſimbrio del Creſcenzio, ſono di que' della razza delle Mente, e ciò è certo: ma non è agevol coſa il determinare, ſe di queſta, o di quella ſpezie. Quanto al ſalvatico, moſtra l' Autore di confonderlo col Calamento, di cui altrove, al Cap. XXXI. aveva ragionato.

Lib. VI. Cap. CXVII. *Vol. II. pag.* 116.

*Le SENAZIONI, cioè Creſcione, che per altro vocabolo s' appellan Naſturzio aquatico &c.*



Digitized by Google

Il Nasturzio aquatico, pianta di uso assai segnalato in medicina, e una di quelle, fra loro diversissime, ch' ebbero dagli antichi il nome di *Sisymbrium*; da essa fino a' tempi nostri, ancora presso i Botanici sistematici, costantemente ritenuto. Donde sia nato quello di *Senationes*, datole dal Plateario, e dal Crescenzio, non è facile il saperlo: quando essi non avessero inteso di così latinizzare l' antico Italiano vocabolo *Crescione*; il che parve, che opinasse il Volgarizzatore, allorchè così espose la sua traduzione. *Le Senazioni, cioè Crescione*. Avvi di vero una pianta detta *Senecio* da' Latini, grecamente *Erigeron*, ma in tutto diversa dal Crescione, o Nasturzio aquatico.

Lib. VI. Cap. CXIX. *Vol. II. pag.* 116.

*La Serpentaria, la Columbaria, e la Dragontea sono una medesima cosa.*

*Columbaria* è vocabolo sottentrato, non si sa come, in tutti i testi latini, e in tutte le versioni, in vece di *Colubrina*, uno de' veri sinonimi della Serpentaria, o Dragontea.

Lib. VI. Cap. CXXIII. *Vol. II. pag.* 119.

*Il TETRAHIT, cioè l' Erba Giudaica è calda, e secca nel terzo grado.*

La pianta, che ne' bassi secoli fu da' Medici chiamata *Tetrahit*, ovvero *Erba Giudaica*, è quella, che poi da' Botanici fu detta *Sideritis hirsuta*; perchè stimata corrispondere alla Siderite, da Dioscoride nel primo luogo ricordata.

Lib. VI. Cap. CXXIV. *Vol. II. pag.* 120.

*La Tassia è Erba TUNICANORUM, imperocchè pesta fa enfiare la faccia, e il corpo, come se fosse lebbroso.*



Digitized by Google

Niente meno oscura è la formola, che abbiamo ne' Codici, ne' quali in vece di *Herba Tunicanorum*, leggesi *Herba Trutanorum*. Forse nell' Originale giusta il barbarolatino di quel secolo, era scritto *Herba Truffatorum*: il che verrebbe a significare, erba di cui possono valersi i pitocchi, per accattare più facilmente, con infingersi lebbrosi. La spezie di Taffia, di cui parla qui il Crescenzio, come natìa della Calabria, sembrar potrebbe quella, che dal Linneo è notata col nome di *Thapsia foetida*.

Lib. VI. Cap. CXXVIII. *Vol. II. pag.* 121.

*Il Timo è un' erba molto odorifera, il cui fiore EPITIMO è appellato.*

*L' Epitimo* non è fiore del Timo, ma è Cuscuta, pianta parasitica, che cresce, e s' inviluppa dintorno al Timo. Dioscoride nondimeno si espresse circa l' Epitimo, in maniera poco diversa da quella del Crescenzio.

Lib. VI. Cap. CXXX. *Vol. II. pag.* 123.

*VIRGAPASTORIS è il Cardo salvatico &c.*

Intende qui l' Autore quella pianta, le di cui pannocchie spinose servono a cardare le lane, da' Botanici detta *Dipsacus*, o *Carduus fullonius*.

Lib. VII. Cap. I. *Vol. II. pag.* 127.

*Producerà Giunchi PANNIE e QUADRELLI, e somiglianti paludali erbe.*

Ne' Codici migliori uniformemente sta scritto: *producetque Juncos, & Paveriar, Quadrellos, & similes herbas paludales grossas*. Così ancora si sarà trovato nel testo latino veduto dal Sansovino, la cui traduzione ha *Paviere* in vece di *Pannie*. E veramente *Paviere*, e *Quadrelli* si chiamano presso di noi varie maniere

niere d'erbe paluſtri, dell'ordine di quelle, che colli nomi di *Cyperus*, e di *Carex*, conoſciute ſono da' Botanici.

Lib. VIII. Cap. VI. *Vol. II. pag.* 147.

*E allora nella detta cavatura infondono* τενκιτὸν, *così appellato da' Greci, con acqua in prima riſoluto, ad ingraſſamento di ſapa.*

*Copontenaicon* ſi trova ſcritto il vocabolo greco con caratteri latini dal Sanſovino: ma la lezion vera vuol ricavarſi da Palladio, da cui tutto queſto capo è ſtato preſo, al Lib. III. Tit. XXIX. *Tunc* ὀπὸν κυρηναϊκὸν, *quod Graci ſic appellant, in excavata parte ſuffundunt, ex aqua prius ad ſapæ pinguedinem reſolutum.* Ὀπὸς κυρηναϊκὸς, cioè *ſuccus cyrenaicus*, è la lacrima, che da' Latini fu detta *Laſer*, e ora volgarmente chiamaſi *Aſſa fetida*; la quale già un tempo portavaſi dal paeſe di Cirene, di odore, per quanto ſcrivono, men ributtante di quella di Perſia, che ſola al preſente uſiamo. Vedi *Dioſcor. Lib. III. Cap. LXXVI.*

Lib. IX. Cap. VII. *Vol. II. pag.* 167.

*Ed abbia* (il Cavallo) *gli orecchi piccoli a modo d' ASPIDO.*

Allo ſteſſo modo leggeſi in tutti i teſti latini manuſcritti, e ſtampati: *auriculas parvas & aſpideas deferat.* Oſcuro ciò nulla oſtante quanto alcun altro appare queſto luogo del Creſcenzio, non potendo cadere veruna comparazione tra le orecchie del Cavallo, e quelle dell'Aſpido, che, al pari delle altre ſerpi, manca di orecchie viſibili, e che ſporgano in fuori. Qualche lume può trarſi, dagli antichi Scrittori *de Re Ruſtica*, dal noſtro Autore veduti, e ſpeſſo citati. Commenda Varrone il puledro, e pronoſtica qual ſia per riuſcire fatto cavallo, *ſi caput habet non magnum, nec*

*mem-*

*membris confusis, si est oculis nigris, naribus non angustis, auribus applicatis. Lib. II. Cap. VII.* Secondo Columella la bella forma del Cavallo *constabit exiguo capite, nigris oculis, naribus apertis, brevibus auriculis, & arrectis. Lib. VI. Cap. XXIX.* Giusta il sentimento di Palladio, *pulchritudinis partes hæ sunt; ut sit exiguum caput, & siccum, pelle propemodum ossibus adhærente, aures breves, & arguta, oculi magni &c. Lib. IV. Tit. XIII.* Probabil cosa è, che il Crescenzio, valendosi di alcuna delle mentovate formole, lodasse nel Cavallo *auriculas applicatas*, ovvero *arrectas*, o anche più verisimilmente *argutas*, e che il vocabolo da lui usato, qualunque fosse, per fallo de' Copisti, rimanesse trasformato in quello di *aspideas*.

Lib. IX. Cap. VIII. *Vol. II. pag.* 168.

*Il miglior Cavallo che sia, è quello, il cui volto è ampio .... e che ha sottile il musello, ET CAPUT FASTUM, e soavi peli &c.*

Così parimente nel Crescenzio latino di Basilea: *Melior Equus est ille, qui habet visum amplum .... & subtile musellum, & caput fastum, & suaves pilos &c.*

Il Volgarizzatore incerto del significato di quelle parole *& caput fastum*, le ha riportate in latino, senza tradurle. Ma una sì strana foggia di locuzione non si trova in alcuno de' Codici, che abbiamo. Il più antico, e più autorevole di que' dell' Istituto, in vece di *Caput fastum*, ha *Caput nasi*; e così pure doveva essere scritto in quello, che ebbe per le mani il Sansovino, la di cui versione, per poco la medesima che l' antica Fiorentina, dice: *Il miglior Cavallo, che sia, è quello, il cui volto è ampio .... e che ha sottile il musello, e il capo del naso, e soavi peli.* Nel Codice della Biblioteca de' Canonici Regolari di S. Salvatore leggesi assai chiaramente in questo luogo *Caput*

*sic-*

*ſiccum*: formola uſata prima dall' Autore, nell' annoverare i ſegni, non della bontà, ma della bellezza de' Cavalli, e tolta da Palladio, le di cui parole nell' annotazion precedente ſon riferite. Chi voleſſe ſoſtenere il *Caput fuſtum*, potrebbe forſe immaginarſi, eſſere dinotato per tal eſpreſſione, qual indizio della bontà del Cavallo, l'avere il capo, per così dire, faſtoſo, cioè non dimeſſo, ma ſollevato, e quaſi dimoſtrante una cotale ſpezie di alterigia nel ſuo portamento.

Lib. IX. Cap. X. *Vol. II. pag.* 171.

*Delle infermità de' Cavalli, e cura loro.*

De' nomi delle varie infermità de' Cavalli, che ne' ſeguenti capitoli, oltre a quaranta, ſi annoverano, è accaduto lo ſteſſo, che di que' delle differenti ſpezie dell' uve; cioè, che molti di eſſi, alterati notabilmente nella terminazione, o forſe anche andati in diſuſo, appena più poſſono eſſere inteſi, almeno in queſta parte d' Italia. Dalla indicazione della ſede di ciaſcheduna di dette malattie, e dalla deſcrizione degli accidenti, che le accompagnano, non ſarà peravventura difficile, il riconoſcere, quali delle moderne denominazioni, ad eſſe corriſpondano.

Lib. IX. Cap. XI. *Vol. II. pag.* 173.

*Ma ſe il luogo foſſe nerboruto, vi ſi ponga ſuſo Riſagallo polverizzato, al peſo di un TARENO, o più, o meno, ſecondo che parrà che biſogni.*

*Tareno* è nome di una moneta, che già ſi coniava in Salerno, in Amalfi, e forſe in altre parti del regno di Napoli, e di Sicilia, e peſava circa la trenteſima parte di un oncia. Per lo che erraron coloro, che cogli Editori di Baſilea, e col Sanſovino a *Tareno* ſoſtituirono *Careno*: parola di neſſuna cognita ſignificazione.

Qui

Digitized by Google

Qui però convenevol cosa è il notare, che l'uso del Risagallo, e degli altri forti corrosivi, non si tiene in molti casi, tanto sicuro ed opportuno, quanto a' tempi del Crescenzio si riputava; avendone la sperienza di più secoli susseguenti fatto scorgere il pericolo, e 'l danno. Non è già che l'Autor nostro assai bene non conoscesse, doversi sì fatti rimedj adoperare con molta circospezione e cautela; come da ciò ch' egli lasciò scritto alli capi XVI. XLIII., e LVI. apparisce: pure in varie circostanze gli propose più alquanto liberamente, e con maggior facilità, di quello, che a' tempi nostri, in virtù de' nuovi lumi in questa materia acquistati, peravventura si potesse concedere.

Lib. IX. Cap. XVIII. *Vol. II. pag.* 183.

*Si prenda Senazioni, CURTANA, Paritaria, e radici di Asparago.*

Nel lat. *Accipiantur Senationes, Curtania, Paritaria, & radices Asparagi.*

Col nome di *Senazioni* altrove si è veduto, che l'Autore intende il Crescione, o Nasturzio aquatico. *Curtana* poi, atteśa la virtù diuretica, che in essa si suppone, può credersi, che altra cosa non sia, se non il *Cretano*, di cui nel Capo XXX. del Lib. VI. è fatta menzione.

Lib. IX. Cap. XXVI. *Vol. II. pag.* 192.

*E se gli occhi sono oscurati, o STELLATI, sotto entrambi gli occhi si ponga la STELLATA, tuttavolta quattro dita di sotto.*

Le parole del testo latino son queste. *Si vero caliginati sunt oculi, Astelati sub ambobus oculis imponatur, quatuor tamen digitis deorsum.* Scorgesi qui apertamente, che la denominazione di *stellati* non può in alcun modo competere agli occhi ottenebrati de' Cavalli,

Digitized by Google

valli, e che però qui è ſtata aggiunta erroneamente, qual ſinonimo di *oſcurati* dall' Autor della traduzione, o forſe da' copiatori. Ma non è già chiaro abbaſtanza, qual ſorta di rimedio, o medicamento ſia quello, che qui viene propoſto; detto ne' varj Codici latini, ora *Aſtelati*, ora *Aſteleti*, ora *Aſtoleti*, e più abbaſſo nel Capitolo XXXII. ben due volte *Aſtelata:* per li quali vocaboli il Volgarizzatore, poſto ha ſempre quel di *Stellata*. Il ſentimento de' pratici nell' Arte Veterinaria, ſi è, ch' eſſo poſſa eſſere un' impiaſtro, della natura de' veſcicatorj, o dall' attività di quelli non troppo lontano.

Lib. IX. Cap. XLVIII. *Vol. II. pag.* 213.

*Appreſſo con la CURASNETTA del ferro ſi tolga via la BULLESIA del piede, quaſi inſino al vivo dell' unghie del piede &c.*

Similmente ne' teſti latini a penna. *Deinde diligenter cum Curaſnetta ferrea bulleſia pedis, uſque ad vivum adnibiletur.*

*Curaſnetta* nel Vocabolario della Cruſca è tolta per una coſa medeſima coll' *Incaſtro*, ſtrumento noto de' Maliſcalchi; il quale ſecondo la deſcrizione dello ſteſſo Vocabolario, è tagliente *in forma di vomero, e ſerve per pareggiare le unghie delle beſtie*. Ma veramente, l' Incaſtro, a giudizio de' periti, non è ferro idoneo all' operazione qui dall' Autore propoſta; e ciò per eſſer fabbricato in maniera, che ſtando la mano dell' operatore lontana dal luogo, che ſi convien tagliare, vi ſi debba eſſo ſtrumento ſoſpignere, e ſi ſoſpinga di fatto con forza. Laddove nel caſo noſtro, dovendoſi raſpare, ed eſtrarre, allor che è guaſta, la *bulleſia* del piede, cioè una ſuſtanzia interpoſta fra l' unghia, e la carne viva, come l' Autore ſpiega al Capo XLV. vuolſi in ciò uſare di molta dilicatezza,



Digitized by Google

con tenere la mano all' opera del continuo vicina: al che, più che qualunque altro, può valere lo ſtrumento da' noſtri Maliſcalchi detto volgarmente *Rognetta*; che è un ferruzzo corto e ſottile, terminato in una ſtretta lamina uncinata. E queſto perciò, anzi che l' Incaſtro, è da credere che ſia la *Curaſnetta*, di cui qui dal Creſcenzio è fatta menzione. Strumento diverſo è quello, che al Cap. L. e altrove chiamaſi da lui latinamente *Roſnetta*, e dal Volgarizzatore *Roſetta*; il quale non mai ad altro fine viene propoſto, che di tagliare; e potrebbe corriſpondere a quella ſpezie di coltello, alquanto incurvato, a guiſa di falce, che pure è in uſo preſſo i Maliſcalchi, e che da' più di loro detto è volgarmente *Roncbetta*.

Lib. IX. Cap. LXXVIII. *Vol. II. pag.* 259.

*Alcuni con NOCI GRECHE con acqua trite ungon loro* (a' Cani) *gli orecchi, ed entro a' diti, acciocchè le moſche, e pulci, che quivi ſtar ſogliono, non gli offendano.*

*Noci greche* preſſo gli antichi Latini furon dette le Mandorle. *Nux græca eſt, qua Amygdala dicitur*; così Macrobio al Cap. XVIII. del Lib. III. de' Saturnali. Qui però non tutte le Mandorle ſi vogliono intendere, ma ſoltanto le amare, giuſta l' inſegnamento di Columella. *Fere autem per æſtatem ſic muſcis aures canum exulcerantur, ſæpe ut totas amittant: quod ne fiat, amaris nucibus contritis liniendæ ſunt.*

Lib. IX. Cap. LXXXI. *Vol. II. pag.* 263.

*E ſe l' acqua ſia di fontana, o vero di fiumi, in quella potranno ben vivere di que' peſci, che ſono nelle parti di Lombardia, cioè CAVEDINI, SCARDONI, BARLIQUJ, ed alcuni piccoli peſci &c.*

Nel lat. *Et ſi aqua fontana, vel fluvialis ſit, in ea poterunt commode vivere, ex iis qui ſunt in partibus Lom-*

*Lombardiæ, Cavidani, Scardnæ, Barbi, & quidam alii parvi piſces.*

*Cavedine* è il peſce, cui diedero i Naturaliſti il nome di *Capito*. La Scardova, qui detta Scardone, è il *Cyprinus latus* de' più di loro. In vece poi di *Barliqui*, voce entrata per errore di ſtampa nell' antica edizione Fiorentina, e quindi paſſata in quella di Napoli, e nella preſente, dover leggerſi *Barbj* fu ſaggiamente avvertito dagli Accademici della Cruſca nel loro Vocabolario.

Lib. IX. Cap. XC. *Vol. II. pag.* 279.

*Palladio dice, che ancora dalle donnole ſicuri ſi fanno* (i Colombi) *ſe intra loro ſi gitta vecchia SPARTEA, che credo che ſia la Gineſtra, della quale gli animali ſi calzano.*

Il luogo di Palladio, qui dall' Autore citato, e nel Lib. I. al tit. XXIV. *A muſtelis tuta fient, ſi inter eas frutex virgoſus, ſine foliis, aſper, vel vetus Spartea projiciatur, qua animalia calciantur.*

Qual pianta ſia lo Sparto degli Antichi, di cui facevanſi funi, calzari per le beſtie, ed altri lavori, già ſi è dimoſtrato altrove; cioè nel fine della Annotazione al Cap. XXVIII. del Lib. I.

Lib. IX. Cap. XCVI. *Vol. II. pag.* 286.

*Le pecchie, parte naſcon da loro medeſime, e parte dal corpo di un bue putrefatto, sì come diſſe Varrone; ma il modo tace. Virgilio dice, il Maeſtro Arcadio eſſere ſtato il primo ritrovator di queſta coſa.*

Non è maraviglia, che il Creſcenzio teneſſe per vera la generazion delle pecchie dal ſangue, e dalle carni corrotte de' giovenchi; eſſendo viſſuto in tempi, ne' quali una tal coſa era creduta altrettanto certa, quanto qual ſi foſſe altra gran verità; confermata in



Digitized by Google

oltre dalla teſtimonianza d'innumerabili Scrittori antichi; de' quali ben venti, tra Greci e Latini, ne annoverò il Redi, nelle ſue Sperienze ſopra la generazion degl' Inſetti, ove fu il primo a paleſarne la falſità. La favola eraſi abbellita da' Poeti, i quali vollero far credere, che ritrovamento sì maravigliosо foſſe dovuto ad Ariſteo paſtor ſovrano, regnante in Arcadia, di cui però Virgilio:

*Tempus & Arcadii memoranda inventa Magiſtri*
*Pandere, quoque modo cæſis jam ſæpe iuvencis,*
*Inſincerus Apes tulerit cruor &c.*

Lib. IX. Cap. XCIX. *Vol. II. pag.* 293.

*Radici d'erba, che da foreſi ſi chiama AMELLO, poni in odorifero vino &c.*

Il ſentimento più comune de' Botanici ſi è, che la pianta celebrata da Virgilio, col nome di *Amello*, ſia quella, che perciò appunto dal Linneo è detta *Aſter Amellus*.

Lib. IX. Cap. CV. *Vol. II. pag.* 305.

*A provar la loro utilità dice Varrone, ch' e' furono due Cavalieri Spagnuoli, fratelli, arricchiti del campo Faliſco; a' quali conciò foſſe coſa che dal lor padre laſciato foſſe una piccola caſetta, e un campicello non maggiore di un jugero, intorno a tutta la caſa alveari feciono, ed ebbervi l' orto, e tutto altro ſpazio di Timo, e di Citiſo ſeme coperſero. Coſtoro ogni anno non ricoglievano meno di diecimila ſeſterci di Mele.*

E veramente nel Libro terzo di Varrone, ſcritto in dialogo, come gli altri, al Capo XVI. Cornelio Merula, uno degl' interlocutori, s' introduce a ragionare così.

*Hunc Varronem noſtrum audivi dicentem, duo milites ſe habuiſſe in Hiſpania fratres Vejanios, ex agro Faliſco, locupletes, quibus cum a patre relicta eſſet parva villa,*

&

*& agellus non ſane major jugero uno, hos circum villam totam alvearia feciſſe, & hortum habuiſſe, ac reliquum Thymo, & Cytiſo obſeviſſe, & Apiaſtro. Hos nunquam minus, ut peræque ducerent, dena millia ſeſtertia, ex melle recipere eſſe ſolitos.*

Quindi ſi raccoglie, che Spagnuoli non furono già i due fratelli Vejanj, fatti ricchi per la rendita delle api, ma Italiani, del territorio Faliſco, preſſo a Civita Caſtellana, i quali avevano militato ſotto a Varrone in Iſpagna, allora quando egli, come uno de' Luogotenenti di Pompeo Magno, nel principio della guerra civile, aveva comandato agli eſerciti in quella provincia. E non è maraviglia, che dal Volgarizzatore del Creſcenzio, ſieno ſtati chiamati Cavalieri, piuttoſto che ſemplici ſoldati, come di fatto lo erano; noto eſſendo abbaſtanza, che nel ſecolo in cui eſſo Volgarizzatore ſcriſſe, la voce latina *Miles* non s' interpretava in altra maniera.

Ivi più abbaſſo.

*Onde Perſio dice*

*Nec Thymo ſatiantur apes, nec fronde capellæ.*

Un tal verſo, difettoſo nella quantità di una delle ſue ſillabe, non trovaſi in Perſio, ma è tolto, con qualche piccola mutazione, dall' Ecloga X. di Virgilio.

*Nec Cytiſo ſaturantur apes, nec fronde capellæ.*

Lib. X. Cap. I. *Vol. II. pag.* 307.

*E di queſto fu inventore il RE DAUCO, il quale per divino intelletto conobbe la natura degli Sparvieri, e de' Falconi, e quegli dimeſticoe, e avvezzoe a pigliar preda, e delle loro infermitadi curargli.*

Simigliantemente nel latino. *Et horum inventor dicitur fuiſſe Rex Daucus, qui divino intellectu novit naturam Accipitrum, & Falconum, & eos domeſti-*

*ſticare, ad prædam inſtruere, & ab agritudinibus liberare.*

Queſto Rè Dauco non ſi ſa in qual tempo viveſſe, nè in qual parte regnaſſe, nè ſi trova rammemorato in veruna Storia. Forſe il Creſcenzio non in altro fondoſſi, che in qualche popolar tradizione; del che porge non leggier indizio la parola *dicitur*, che leggeſi nel proprio di lui teſto latino. Cteſia Scrittore Greco, alquanto più antico di Ariſtotile, citato da Eliano al Lib. IV. Cap. XXVI. parla del coſtume, che avevano gl' Indiani de' ſuoi tempi, di addomeſticare uccelli rapaci per la caccia. Potrebbe dunque ad alcuno cadere in mente, che degl' Indiani appunto Re antichiſſimo foſſe quel Dauco, cui il Creſcenzio attribuiſce l'onore di una sì fatta invenzione.

Lib. X. Cap. VIII. *Vol. II. pag.* 314.

*I Falconi ſi dice, che prima vennono dal monte Gelboe, nelle parti di Babillonia, e quindi vennono in Iſchiavonia, al polo nudo* (*ad palum nudum* dicono i teſti latini) *monte aſpro, e quindi ſi ſono ſparti per alcuni altri monti ſterili.*

La narrazione par tolta, almeno in parte, dall' Opuſcolo di Alberto Magno *de Falconibus, Aſturibus, & Accipitribus*, ove al Cap. X. non di ogni ſpezie di Falcone, ma di una ſola di color nero, ſi trova ſcritto. *Hunc Falconem Fredericus Imperator, ſequens dicta Guillelmi Regis Rogerii Falconarii, dixit alium viſum eſſe in montanis quarti Climatis, quæ Gelboe vocantur; & deinde juvenes expulſos a parentibus veniſſe in Salamina Aſiæ montana, & iterum expulſos nepotes deveniſſe in Siciliæ montana, & ſic derivatos eſſe per Italiam.* Fin qui Alberto. Nulla però di tutto ciò trovaſi nello ſcritto ſteſſo dell' Imperador Federico II. che ha per titolo: *De Arte venandi cum Avibus*: neppure in quel luo-

luogo, ove si annoverano i paesi, ne' quali i Falconi nascono, cioè al Cap. IV. del Lib. II. Ma vuolsi avvertire, che di detta opera, si è perduta ora alcuna parte. Quanto alla geografia del Falconiere del Re Ruggieri, o ad altra, che in sequela d' essa sia venuta, nessuno in questo luogo ne aspetti da noi la spiegazione.

Lib. X. Cap. XVII. *Vol. II. pag.* 323.

*E questa rete è simile a una parete, e ha due staggi lunghi, come la metà della rete, e tendesi con* DUABUS BRACHETIS, *come la parete.*

*Brachetta* è vocabolo, che presso di noi significa varie maniere d' appicagnoli, o legature, con che si viene a congiugnere una cosa coll' altra. In questo luogo segnatamente dinota que' due cappj, o laccj, che stringono le due paretelle alle stanghe, qui chiamate *staggi*. Il Volgarizzatore, cui noto non era un tal significato, diverso da quello, che ha la stessa voce in Toscana, pose le parole del testo latino senza tradurle; meglio senza dubbio, che non fece il Sansovino, il quale fidatamente sostituì *bacchette*, in vece di *brachette*.

Lib. X. Cap. XXIII. *Vol. II. pag.* 330.

*Che ne' capi di un piccolo bastoncello, o vero* MELEGARIO, *di lunghezza di un sommesso, si ficcano due sottilissime verghette, alte una spanna.*

*Melegario* è lo stesso, che altrove il Traduttore, chiama *Sagginale*, cioè il fusto della Saggina, detta da noi volgarmente *Melega*.

Lib. X. Cap. XXVIII. *Vol. II. pag.* 336.

*Anche con iscarpello si pigliano le* PORZANE, *nelle cannose valli, ove dimorano E' lo scarpello uno strumento fatto di due archi molto piegati, poco di lungi l' uno dall' al-*

Digitized by Google

*altro, intra i quali un poco poi si pone il frutto d' ERBA COCA simile alle Ciriege.*

*Porzane* son varie maniere di quegli Uccelli, che da' Naturalisti si appellano *Gallinulæ aquaticæ*: quella in ispezie detta da essi *Gallinula Chloropus*, e dal Linneo *Fulica Chloropus*. L' Erba Coca è la pianta da' Botanici chiamata *Alkekengi*, ovvero *Halicacabum*, e dal mentovato più volte Linneo *Physalis Alkekengi*: alli cui sinonimi aggiugne l' Ambrosino nella sua Fitologia alla pag. 31. *Herba del Corallo*, *Herba Cocca Bononiensibus*.

Lib. X. Cap. XXXVI. *Vol. II. pag.* 347.

*Anche si pigliano nelle valli di molti pesci .... con una rete, la quale chiamano DEGAGUM.*

*Degagna* è il volgar nome della rete, detta dal Crescenzio latinamente *Degagum*.

Lib. X. Cap. XXXVIII. *Vol. II. pag.* 349.

*E la sua corda* (cioè dell' amo) *si annoda ad un fascinolo PANERIATUM.*

*Cuidam parvo fasciculo paveriarum* dicono i migliori testi latini; cioè ad un fasciuolo di *paviere*. Cosa sieno presso di noi le *paviere*, nell' annotazione al Cap. I. del Lib. VII. si è sufficientemente dichiarato.

IL FINE.

TA-

Digitized by Google

# TAVOLA

## De' Capitoli del Libro

## DELLE VILLERECCE UTILITÀ

*DI*

## PIERO CRESCENZI

Cittadino di Bologna

*AD ONORE DEL SERENISSIMO*

# RE CARLO.

## LIBRO PRIMO

*Nel quale è lo 'nſegnamento, e dottrina, che ſpettano alla cognizion della ſanità de' luoghi abitabili.*


De' luoghi abitevoli da eleggere, delle corti, e caſe, e di quelle coſe, le quali ſon neceſſarie all' abitazion della Villa, e prima del conoſcimento della bontà del luogo abitevole in comune. Cap. I. *pag.* 5

Dell' aria, e conoſcimento della bontà, e malizia ſua. Cap. II. ivi

De' venti, e conoſcimento della bontà, e malizia loro. Cap. III. 7

Dell' acque, che biſognano agli huomini, e conoſcimento di lor bontà, e malizia. Cap. IV. 9

Del ſito del luogo abitabile, e del conoſcimento della bontà, e malizia ſua. Cap. V. 16

Delle corti, o vero tombe da fare in diverſi luoghi, e in diverſi modi. Cap. VI. 22

Della intrinſeca diſpoſizion della corte. Cap. VII. 26

De' pozzi, e fonti da fare, e come l' acqua ſi trovi, e pruovi. Cap. VIII. 29

De' canali a conducer l' acque alle citerne, ed alle fonti. Cap. IX. 32

Delle citerne, come ſi debno fare. Cap. X. 33

Delle materie delle caſe. Cap. XI. 35

Dell'uficio del villano. Cap. XII. 38

Dell' uficio del padre della famiglia, e in che modo dee il campo comperare, e dell' opera della villa,




Digitized by Google

la, e ragione addomandare. Cap. XIII. 40

## LIBRO SECONDO

### *Della natura, e delle cose comuni alle culture di cadauna generazion di campi.*

DElle cose, che a ogni pianta si convengono, secondo i principj della loro generazione. Cap. I. 43
Delle diversità della generazion delle piante. Cap. II. 45
Della sustanzia, del nascimento, e dell' operazion delle piante. Cap. III. 47
Delle divisioni delle piante nelle lor parti integrali. Cap. IV. 49
Della diversità delle materiali, e semplici parti delle piante, e della cagion del suo accrescimento. Cap. V. 55
Della generazione, e natura delle foglie, de' fiori, e frutti. Cap. VI. 57
Dell' unione, e division delle piante. Cap. VII. 60
Del mutamento d' una pianta in un' altra. Cap. VIII. 64
Dell' alterazione, e diversità, che si fa nelle piante. Cap. IX. 68
Della diversità delle piante, secondo diversa produzione de' frutti. Cap. X. 71
Di quelle cose, che ha bisogno ogni pianta. Cap. XI. 72
Di quelle cose, che fanno alla generazion delle piante e all' accrescimento. Cap. XII. ivi
Della putredine, o ver letame, e cibo delle piante. Cap. XIII. 74
Dell' acqua, che si conviene alla maturità del letame, e nutrimento delle piante. Cap. XIV. *pag.* 85
Dell' utilità dell' arare, e cavar la terra. Cap. XV. 88
Della cultura del campo lavorativo. Cap. XVI. 92
Del medicamento del campo, acciocchè sia da lavorare. Cap. XVII. 95
Della cultura del campo montuoso, e vallicoso. Cap. XVIII. 99
Del cultivamento del campo novale. Cap. XIX. 102
Del tempo, e modo d' arare, e sterpare le male erbe. Cap. XX. 105
Della semente in comune. Cap. XXI. 108
Della piantagione, e modo di piantare, e della elezion delle piante. Cap. XXII. 115
Dello innestamento, per lo quale le piante sono *mutate alle disposizion dimestiche*. Cap. XXIII. 121
Di quali disposizioni, ed in quali si muti la pianta salvatica, in dimestica. Cap. XXIV. 134
De' luoghi utili, e disutili alla generazion delle piante. Cap. XXV. 136
Della terra, e conoscimento della fecondità, e sterilità di quella. Cap. XXVI. 141
Della positura convenevole de' campi, per cagione di loro fertilitade. Cap. XXVII. 143
De' guernimenti, o vero chiusure degli orti, e delle vigne. Cap. XXVIII. 145
Della difensione, e riparo contro all' empito de' fiumi. Cap. XXIX. 149



Digitized by Google

## LIBRO TERZO

*Del lavorare i campi, e della natura, e utilità de' frutti, che si ricolgon ne' detti campi.*


Dell' aja da battere. Cap. I. 150
De' Granai. Cap. II. 151
Della Vena. Cap. III. 152
De' Ceci. Cap. IV. 153
Della Cicerchia. Cap. V. 154
Della Canepa. Cap. VI. 155
Del Grano. Cap. VII. 156
Delle Fave. Cap. VIII. 163
Del Farro. Cap. IX. 167
De' Fagiuoli. Cap. X. 168
Del Git. Cap. XI. 169
Del Loglio. Cap. XII. ivi
Della Lente. Cap. XIII. 170
De' Lupini. Cap. XIV. 171
Del Lino. Cap. XV. 173
Dell' Orzo. Cap. XVI. 176
Della Saggina. Cap. XVII. 178
Del Miglio. Cap. XVIII. 180
Del Panìco. Cap. XIX. 182
Del Piſello. Cap. XX. 183
Della Spelda. Cap. XXI. 184
Della Segale. Cap. XXII. 185
Della Veccia. Cap. XXIII. 186
Del Riſo. Cap. XXIV. 187


## LIBRO QUARTO

*Delle viti, e vigne, e della cultura loro, e della natura, e utilità de' lor frutti.*


Della Vite, che ſia, e delle virtù delle foglie; e della cenere, e delle lagrime ſue. Cap. I. 188
Della diverſità delle Vigne. Cap. II. 189
Della diverſità della generazion delle Viti. Cap. III. 191
Delle diverſe maniere delle Viti. Cap. IV. 192
Dell' aria, che ſi conviene alle Viti, e del ſito delle Vigne. Cap. V. 198
Della Terra conveniente alle Vigne. Cap. VI. 199
Della paſtinazione, e diſpoſizion della terra, nella quale la vigna è da piantare. Cap. VII. 200
Quando i magliuoli ſi debbon correre, e come ſerbargli, e portargli alle parti remote. Cap. VIII. 203
Quando, e in che modo le Vigne, e le Viti ſon da piantare. Cap. IX. 205
Del prépagginare, e rimuover le Viti, e le Vigne. Cap. X. 209
Dello innestamento delle Viti. Cap. XI. 212
Del potar le Viti. Cap. XII. 217
Della formazion delle Viti, e delle Vigne, e degli Arbori, i quali hanno Viti. Cap. XIII. 222
Del rilevamento, e legamento delle Vigne, e delle Viti. Cap. XIV. 225
Del letaminar delle Vigne, e del tagliamento delle barbe inutili. Cap. XV. 227
Del cavar delle Vigne. Cap. XVI. *pag.* 228
De' nocimenti, che avvengono alle Viti, e di loro cure. Cap. XVII. 229
Della conſervazion dell' Uve freſche, e ſecche. Cap. XVIII. 233
Della virtù dell' Uve. Cap. XIX. *pag.* 235
Dell' apparecchiamento della Vendemmia. Cap. XX. 237
Del tempo da vendemmiare. Cap. XXI. ivi
In che modo è da vendemmiare. Cap. XXII. 239
In che modo ſi deono l' Uve pi-




Digitized by Google

giare, e farne vino. Cap. XXIII. *pag.* 240
Di quelle cose, che dell' Uve far si possono. Cap. XXIV. 242
Dell'Agresto, passo, defruto, corobno, e sapa. Cap. XXV. 242
Della purgazion del vino fatto dell' uve acerbe, e corrotte. Cap. XXVI. 243
Della cura del vino dalla piova commesso. Cap. XXVII. 244
In che modo s' imbotti il mosto. Cap. XXVIII. ivi
In che modo il mosto per tutto l' anno si serba. Cap. XXIX. 245
Come si conosce il mosto, nel quale ha acqua, e in che modo si porta. Cap. XXX. ivi
In che modo si chiarifica tosto il mosto. Cap. XXXI. 246
In che modo il mosto non soprabbolla. Cap. XXXII. 246
In che luogo dee stare il vino per conservarsi. Cap. XXXIII. 247
Del tramutare del vino, e dell'aprir de' vasi. Cap. XXXIV. ivi
Del tempo, e modo d' assaggiare i vini. Cap. XXXV. 249
Del segno da conoscere il vin da bastare. Cap. XXXVI. 250
De' nocimenti ch' al vino avvengano. Cap. XXXVII. 251
In che tempi il vino più agevolmente si volga, e corrompa. Cap. XXXVIII. ivi
In che modo si può provvedere, che 'l vino non si volga. Cap. XXXIX. 252
In che modo il vino volto si liberi, e guarisca. Cap. XL. 255
In che modo il vino si muti in altro colore. Cap. XLI. 259
In che modo il vino si muti in altro sapore. Cap. XLII. 260
In che modo il vino, e i vasi si liberino dalla muffa. Cap. XLIII. *pag.* 261
In che modo si provvede, che 'l vino non inacetisca, e come inacetito si guarisca. Cap. XLIV. *pag.* 264
In che modo si faccia l' aceto. Cap. XLV. 265
Della virtù dell'aceto. Cap. XLVI. *pag.* 267
Del Vino, e delle sue virtù. Cap. XLVII. 268

## LIBRO QUINTO

*Degli alberi, e natura, e utilità de' frutti loro.*

DEgli alberi in comune. Cap. I. 277
Del Mandorlo. Cap. II. 286
Dell' Avellane, cioè Nocciuole. Cap. III. 291
De' Berberi. Cap. IV. 292
Del Ciriegio. Cap. V. 293
Del Castagno. Cap. VI. 295
Del Cotogno. Cap. VII. 299
Del Cedrno. Cap. VIII. 302
Del Cornio. Cap. IX. 306
Del Fico. Cap. X. 307
Dell' Alloro. Cap. XI. 313
Del Melo. Cap. XII. 314
Delle Melagrane. Cap. XIII. 320
Del Moro. Cap. XIV. 326
Del Meliaco. Cap. XV. 329
Del Nespolo. Cap. XVI. ivi
Della Mortine. Cap. XVII. 331
Del Noce. Cap. XVIII. 334
Dell' Ulivo. Cap. XIX. 338
Del Pero. Cap. XX. 346
Del Prugno, o vero Susino. Cap. XXI. 350
Del Pesco. Cap. XXII. 353
Della Palma. Cap. XXIII. 356
Del Pino. Cap. XXIV. 359
Del Pepe. Cap. XXV. 361
Della Quercia, Rovero, e Cerro. Cap. XXVI. 362
Del Sorbo. Cap. XXVII. 363
Del Giuggiolo. Cap. XXVIII. 365
Del Ginepro. Cap. XXIX. 366

Degli

Degli Arbori non fruttiferi, e d' ogni loro utilità. Cap. XXX. 367
Dell' Abeto. Cap. XXXI. ivi
Dell' Ontano. Cap. XXXII. 368
Dell' Acero. Cap. XXXIII. ivi
Dell' Avornio. Cap. XXXIV. 369
Dell' Agnocasto. Cap. XXXV. ivi
Del Bosso. Cap. XXXVI. 370
Del Brillo. Cap. XXXVII. 371
Dell'Arcipresso. Cap. XXXVIII. ivi
Della Canna. Cap. XXXIX. 372
Della Ginestra. Cap. XL. ivi
Del Faggio. Cap. XLI. 373
Del Frassino. Cap. XLII. ivi
Del Frassignuolo. Cap. XLIII. 374
Del Nasso. Cap. XLIV. ivi
Del Fusano. Cap. XLV. 375
Dell' Oppio. Cap. XLVI. ivi
Del Pioppo, e dell' Albero. Cap. XLVII. ivi
De' Rosai. Cap. XLVIII. 376
Del Ramerino. Cap. XLIX. 382
Del Rovo. Cap. L. 383
Del Salcio. Cap. LI. 384
Della Savina. Cap. LII. 387
Del Sambuco. Cap. LIII. ivi
Del Seccomoro. Cap. LIV. 388
Del Sanguine. Cap. LV. ivi
Del Prunalbo. Cap. LVI. 389
Della Spinagiudaica. Cap. LVII. *pag.* ivi
Della Spinacervina. Cap. LVIII. *pag.* 390
Della Scopa. Cap. LIX. ivi
Del Tamarisco. Cap. LX. ivi
Dell' Olmo. Cap. LXI. 391
Del Vinco. Cap. LXII. ivi
Del Judetto. Cap. LXIII. 392
Del Suvero. Cap. LXIV. ivi

# TAVOLA
## DE' CAPITOLI DEL SECONDO VOLUME.
### LIBRO SESTO

*Degli Orti, e della natura, e utilità, così dell' erbe, che si seminano in quelli, come dell' altre, che in altri luoghi, senza industria, naturalmente nascono.*

Della virtù dell' Erbe in comune. Cap. I. 1
Degli Orti, e della loro cultivazione. Cap. II. 5
Dell' Aglio. Cap. III. 13
Dell' Atrebice. Cap. IV. 14
Dell' Anice. Cap. V. 15
Dell' Anèto. Cap. VI. 16
Dell' Appio. Cap. VII. 17
Dell' Assenzio. Cap. VIII. 18
Dell' Artemisia. Cap. IX. 19
Dell' Aristologia. Cap. X. 19
Dell' Abruotina. Cap. XI. 20
Delli Anfodigli. Cap. XII. 21
Dell' Acetosa. Cap. XIII. ivi
Della Bietola. Cap. XIV. 22
Della Borrana. Cap. XV. 23
Del Basilico. Cap. XVI. 24
Della Brettonica. Cap. XVII. 25
Della Brancorsina. Cap XVIII. ivi
Della Bistorta. Cap. XIX. 26
Della Zucca. Cap. XX. ivi

De'

De' Cocomeri, e Cedriuoli. Cap. XXI. 28
De' Cavoli. Cap. XXII. 30
Delle Cipolle. Cap. XXIII. 33
Del Comìno. Cap. XXIV. 36
Del Gruogo. Cap. XXV. 37
Delle Cipolle malige. Cap. XXVI. pag. 38
Del Cardo. Cap. XXVII. 39
Della Camamilla. Cap. XXVIII. 40
Della Cuſcute. Cap. XXIX. 41
Del Calamento. Cap. XXX. ivi
Della Centaura. Cap. XXXI. 42
Del Capelvenere. Cap. XXXII. 43
Del Cerfoglio, cioè Cerconcello. Cap. XXXIII. 44
Della Cicuta. Cap. XXXIV. ivi
Della Scatapuzza. Cap. XXXV. 45
Del Cretano. Cap. XXXVI. 47
Della Celidonia. Cap. XXXVII. ivi
Del Curiandolo. Cap. XXXVIII. 48
Della Conſolida maggiore. Cap. XXXIX. 49
Del Cocomero Salvatico. Cap. XL. ivi
Del Dittamo. Cap. XLI. 51
Dell' Endivia. Cap. XLII. ivi
Dell' Ella. Cap. XLIII. 52
Della Fegatella. Cap. XLIV. 53
Della Rucchetta. Cap. XLV. ivi
Dell' Ebbio. Cap. XLVI. 54
Del Finocchio. Cap. XLVII. 55
Della Flamula. Cap. XLIII. 56
Del Fummoſterno. Cap. IL. ivi
De' Funghi. Cap. L. 57
Del Fiengreco. Cap. LI. 58
De' Gambugi. Cap. LII. ivi
Della Gramigna. Cap. LIII. 59
Della Genziana. Cap. LIV. ivi
Della Garofanata. Cap. LV. 60
Del Roviſtico. Cap. LVI. ivi
Del Juſquiamo. Cap. LVII. 61
Dell' Iſopo. Cap. LVIII. 62
Del Iaro. Cap. LIX. ivi
Del Calcatreppo. LX. 63
Del Ghiaggiuolo. Cap. LXI. 64
Della Regolizia. Cap. LXII. ivi
Del Giglio. Cap. LXIII. 65
De Lingua avis. Cap. LXIV. 67
Della Romice. Cap. LXV. 67
Della Lattuga. Cap. LXVI. 68
Del Leontiſco. Cap. LXVII. 71
Della Laureola. Cap. LXVIII. ivi
Della Lappola. Cap. LXIX. 72
Del Leviſtico. Cap. LXX. 73
De' Poponi. Cap. LXXI. ivi
Del Meliloto. Cap. LXXII. 74
Della Marcorella. Cap. LXXIII. 75
Della Malva. Cap. LXXIV. ivi
Della Menta. Cap. LXXV. 76
Della Mandragola. Cap. LXXVI. pag. 78
Del Meu. Cap. LXXVII. 80
Del Marrobbio. Cap. LXXVIII. ivi
Della Majorana. Cap. LXXIX. 81
Del Navone. Cap. LXXX. 82
Del Naſturcio. Cap. LXXXI. 83
Del Nenufar. Cap. LXXXII. 84
Del Nappello. Cap. LXXXIII. ivi
Della Nigella. Cap. LXXXIV. 85
Dell' Origano. Cap. LXXXV. 86
De' Porri. Cap. LXXXVI. 87
Del Papavero. Cap LXXXVII. 89
Del Peucedano. Cap. LXXXVIII. pag. 90
Del Prezzemolo. Cap. LXXXIX. 91
Del Pſillo. Cap. XC. ivi
Della Piantaggine. Cap. XCI. 93
Del Polipodio. Cap. XCII. ivi
Della Paſtinaca. Cap. XCIII. 94
Della Porcellana. Cap. XCIV. 96
Del Papiro. Cap. XCV. 97
Del Puleggio. Cap. XCVI. 98
Della Rafa. Cap. XCVII. 99
Del Raſano. Cap. XCVIII. 101
Della Radice. Cap. XCIX. 102
Della Ruta. Cap. C. 104
Della Robbia. Cap. CI. 106
Degli Spinaci. Cap. CII. 107
Dello Strigio, cioè Solatro, e Morella. Cap. CIII. ivi
Della Sempreviva. Cap. CIV. 108
Del Satirione, o vero Appio. Cap. CV. 109
Della Sponſafolis. Cap. CVI. ivi
Del Silermontano. Cap. CVII. 110
Della Strafizzeca. Cap. CVIII. ivi
Della Squilla. Cap. CIX. 111



Digitized by Google

Della Senape. Cap. CX. 111
Dello Stizio, cioè Cavolino salvatico. Cap. CXI. 113
Dello Scordeon, cioè Aglio salvatico. Cap. CXII. 114
Degli Sparagi. Cap. CXIII. ivi
Del Sisimbrio. Cap. CXIV. ivi
Della Salvia. Cap. CXV. 115
Della Scabbiosa. Cap. CXVI. 116
Del Crescione. Cap. CXVII. ivi
Della Serpentaria. Cap. CXVIII. ivi
Del Serpillo. Cap. CXIX. 117
Della Santoreggia. Cap. CXX. 118
Della Schiarèa. Cap. CXXI. ivi
Degli Scalogni. Cap. CXXII. 119
Dell' Erba giudaica. Cap. CXXIII.
Della Taffia. Cap. CXXIV. 120
Del Tasso barbasso. Cap. CXXV. ivi
Del Testiculovulpis. Cap. CXXVI. ivi
Del Testiculo del Cane. Cap. CXXVII. 121
Del Timo. Cap. CXXVIII. ivi
Della Viuola. Cap. CXXIX. 122
Del Virgapastoris, cioè Cardo salvatico. Cap. CXXX. 123
Della Volubile. Cap. CXXXI. 124
Dell' Ortica. Cap. CXXXII. ivi
Della Vetriuola. Cap. CXXXIII. 125

## LIBRO SETTIMO

### *De' Prati, e de' Boschi.*

PErchè i Prati creati furono, e che aria, terra, acqua, e sito desiderino, e di loro utilità. Cap. I. 126
Come si fanno i Prati, e procuransi, e rinnuovansi. Cap. II. *pag.* 128
In che modo, e in che tempo si deon segare i Prati. Cap. III. *pag.* 130
Incomincia la seconda parte del settimo Libro de' Boschi, e primieramente di quelli, che naturalmente sono prodotti, e fatti. Cap. IV. 132
Delle Selve, che per industria d' huomo si fanno. Cap. V. 133

## LIBRO OTTAVO

### *De' Giardini, e delle cose dilettevoli d' arbori, e d' erbe, e frutto loro artificiosamente da fare.*

DE' Giardini d' erbe piccole. Cap. I. 136
De' Giardini mezzolani, e delle persone mezzane. Cap. II. 138
De' Giardini de' Re, e degli altri ricchi Signori. Cap. III. 140
Delle cose, che possono farsi a adornamento, diletto, e utilità delle corti, tombe, e degli orti. Cap. IV. 142
Di quelle cose, che ne' campestri campi si fanno a dilettazione. Cap. V. 144
Di quelle cose, che alle Viti, e frutti loro danno dilettazione. Cap. VI. 145
Delle cose, che danno diletto negli arbori. Cap. VII. 148
Delle dilettazioni degli Orti, e dell' erbe. Cap. VIII. 151

## LIBRO NONO

### *Di tutti gli Animali, che si nutricano in Villa.*

DELl' età de' Cavalli, e delle Cavalle. Cap. I. 155
Della forma delle buone Cavalle, e degli Stalloni, e come s' ammettano. Cap. II. 157
Della natura de' Cavalli, e come nati tener si deono. Cap. III. 159

Del

Digitized by Google

Del pigliare, e del domar de' Cavalli. Cap. IV. 160
Della guardia de' Cavalli. Cap. V. 161
Della dottrina, e coſtumazion de' Cavalli. Cap. VI. 164
Del conoſcimento della bellezza de' Cavalli. Cap. VII. 167
De' ſegni della bontà de' Cavalli. Cap. VIII. 168
De' ſegni della malizia, e de' vizj, e dell' utilità de' Cavalli. Cap. IX. 169
Delle infermità de' Cavalli, e cure loro. Cap. X. 171
Della infermità del Vermo muro, e della ſua cura. Cap. XI. 173
Delle Gangole, e Scroſe. Cap. XII. 174
Delle infermitadi accidentali de' Cavalli, e della lor cura. Cap. XIII. 175
Della infermitade, che volgarmente ſi chiama vermo, e della ſua cura. Cap. XIV. ivi
Del morbo antico, detto Anticuore, e della ſua cura. Cap. XV. 178
Dello Stranguglione, e ſua cura. Cap. XVI. 179
Del morbo della Vivola, e ſua cura. Cap. XVII. 180
De' Dolori, e della lor cura. Cap. XVIII. 181
Del morbo infuſo, e ſua cura. Cap. XIX. 183
Del morbo Pulſino, o Bulſino, e ſua cura. Cap. XX. 185
Del morbo Infeſtuto, e della ſua cura. Cap. XXI. 186
Del morbo Scalamati, e ſua cura. Cap. XXII. 187
Del morbo Aragaico, e ſua cura. Cap. XXIII. 188
Del Cimurro, e ſua cura. Cap. XXIV. 189
Della frigidità del capo, e ſua cura. Cap. XXV. 190
Del morbo degli occhi, e ſua cura. Cap. XXVI. 191
Del morbo del corno, e ſua cura. Cap. XXVII. 192
Del morbo del polmone, e ſua cura. Cap. XXVIII. 193
Del morbo Spallacce, e ſua cura. Cap. XXIX. 194
Dell' altre infermità, che vengon di dietro, e della lor cura. Cap. XXX. 195
Del morbo delle gambe, e de' piedi, e prima del morbo Malferuto, e ſua cura. Cap. XXXI. *pag.* 196
Del morbo Sculmato, e ſua cura. Cap. XXXII. 198
Dello Spallato, e ſua cura. Cap. XXXIII. 199
Della gravezza del petto, e ſua cura. Cap. XXXIV. ivi
Del morbo della Giarda, e ſua cura. Cap. XXXV. 200
Del morbo Spavenio, e ſua cura. Cap. XXXVI. 201
Della Curva, e ſua cura. Cap. XXXVII. 202
Delle Spinelle, e loro cura. Cap. XXXVIII. 203
Del Soproſſo, e ſua cura. Cap. XXXIX. ivi
Dell' Attrazione, e ſua cura. Cap. XL. 204
Del morbo Stortigliato, e ſua cura. Cap. XLI. 206
Dell' offeſa delle ſpine, e lor cura. Cap. XLII. 207
Delle Galle. Cap. XLIII. 208
Delle Garpe, e lor cura. Cap. XLIV. ivi
De' Crepacci, e lor cura. Cap. XLV. 209
Del Canchero, e ſua cura. Cap. XLVI. 211
Della Fiſtola. Cap. XLVII. 212
Del morbo Malpizzone, e ſua cura. Cap. XLVIII. 213
De Furma, cioè Furmella, e ſua cura. Cap. XLIX. 214
Della 'nfermità de' piedi, e dell' un-

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google